叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000001

2. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000002

3. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

['ɪʃuːd] ['dʒænjueri][naɪn] , - .
Issued January 9 , 1909 .
发布 一月 9 , - .

发布日期：1909年1月9日。

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] ,
U . S . DEPARTMENT OF AGRICULTURE ,
U . S . 部门 的 农业 ,

美国农业部

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] — ['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
BUREAU OF CHEMISTRY — BULLETIN No . 119 .
局 的 化学 — 公告 不 . - .

化学局——公告第119号。

[eɪtʃ] . ['dʌbljuː] . ['waɪli] , [tʃiːf] [ʌv; əv] ['bjʊroʊ] .
H . W . WILEY , Chief of Bureau .
H . W . 威利 , 首席 的 局 .

HW WILEY，局长。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][ɑːn][ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ]
EXPERIMENTS ON THE SPOILAGE
实验 在 这 腐败

关于腐败的实验

[ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] .
OF TOMATO KETCHUP .
的 番茄 番茄酱 .

番茄酱。

[baɪ]
BY
经过

经过

[ə; eɪ] . ['dʌbljuː] . ['bɪtɪŋ] ,
A . W . BITTING ,
一个 . W . 咬 ,

AW 咬合，

[ɪn'spektər] , ['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] .
INSPECTOR , BUREAU OF CHEMISTRY .
检查员 , 局 的 化学 .

化学局检查员。

['wɑːʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿:

['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs] . - . [[θriː]]
GOVERNMENT PRINTING OFFICE . 1909 . [3]
政府 印刷 办公室 . - . [3]

政府印刷局.1909.[3]

['letər] [ʌv; əv] [træns'mɪtəl] .
LETTER OF TRANSMITTAL .
信 的 传输 .

转递函。

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] ,
U . S . Department of Agriculture ,
U . S . 部门 的 农业 ,

美国农业部

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] ,
Bureau of Chemistry ,
局 的 化学 ,

化学局

['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . , [dʒʊ'laɪ] - , - .
Washington , D . C . , July 15 , 1908 .
华盛顿 , D . C . , 七月 - , - .

华盛顿特区，1908 年 7 月 15 日。

[sɜːr] :
Sir :
先生 :

先生：

[aɪ][hæv; həv][ðə; ði] ['ɑːnər] [tuː; tə] [səb'mɪt] [fɔːr; fər][jʊr; jər][ə'pruːv(ə)l][ə; eɪ][rɪ'pɔːrt] [meɪd] [baɪ] [ɪn'spektər]
I have the honor to submit for your approval a report made by Inspector
我 有 这 荣誉 到 提交 为了 你的 赞同 一个 报告 制成 经过 检查员
['bɪtɪŋ] [ʌv; əv][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l][wɜːrk][ɑːn][ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] ,
Bitting of experimental work on the spoilage of tomato ketchup ,
咬 的 实验 工作 在 这 腐败 的 番茄 番茄酱 ,

我荣幸地呈上比廷督察关于番茄酱变质实验工作的报告，供您审阅。

[ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz] [kən'trɪbjuːtɪŋ] [ˌðer'tuː] , ['meθədz] [ʌv; əv] [prɪ'venʃn] , [ðə; ði]['ækʃ(ə)n][ʌv; əv]
the conditions contributing thereto , methods of prevention , the action of
这 状况 贡献 到 , 方法 的 预防 , 这 行动 的
[prɪ'zɜːvətɪvz] ,
preservatives ,
防腐剂 ,

导致这种情况发生的条件、预防方法、防腐剂的作用

[ænd; ənd][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [ðæt] [ðə; ði]['prɑːdʌkt] [wɪl] [kiːp] ['ʌndər]['veriɪŋ; 'væriɪŋ][kən'dɪʃ(ə)nz]
and the length of time that the product will keep under varying conditions
和 这 长度 的 时间 那 这 产品 将要 保持 在下面 变化 状况
[ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər][ænd; ənd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,
of manufacture and temperature ,
的 生产 和 温度 ,

以及产品在不同生产条件和温度下能够保持的时间长度，

[bəuθ] [bɪ'fɔːr] [ænd; ənd]['æftər]['oʊpənɪŋ] .
both before and after opening .
两个都 前 和 后 开幕 .

开封前后都是如此。

['evri] ['efərt] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [tuː; tə] [kən'dʌkt] [ðə; ði][wɜːrk][ɪn][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [wei] ,
Every effort has been made to conduct the work in a practical way ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 执行 这 工作 在 一个 实际的 方式 ,

我们已尽一切努力以务实的方式开展这项工作。

[ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [əb'teɪnd] [kæn; kən][nɑ:t][feɪl][tu:; tə][bi:; bi][ʌv; əv] ['ɪntrəst] [ænd; ənd]['prɑ:fɪt]
and **the** **results** **obtained** **can** **not** **fail** **to** **be** **of** **interest** **and** **profit**
和 这 结果 获得 能 不是 失败 到 是 的 兴趣 和 利润
[bəuθ][tu:; tə][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərər][ænd; ənd][kən'su:mər] .
both **to** **the** **manufacturer** **and** **consumer** **.**
两个都 到 这 制造商 和 消费者 .

所取得的成果必然会为生产商和消费者带来利益和收益。

[aɪ] [ˌrekə'mend] [ðæt] [ðɪs] [rɪ'pɔ:rt][bi:; bi] ['pʌblɪʃt] [æz; əz] ['bʊlətɪn] [noʊ] . - [ʌv; əv][ðə; ði] ['bjʊroʊ]
I **recommend** **that** **this** **report** **be** **published** **as** **Bulletin** **No** **.** **119** **of** **the** **Bureau**
我 推荐 那 这 报告 是 已发布 作为 公告 不 . - 的 这 局
[ʌv; əv] ['kemɪstri] .
of **Chemistry** **.**
的 化学 .

我建议将此报告作为化学局第 119 号公告出版。

[rɪ'spektfəli] , [eɪtʃ] . ['dʌblju:] . ['waɪli] ,
Respectfully **,** **H** **.** **W** **.** **Wiley** **,**
尊敬 , H . W . 威利 ,

此致，HW Wiley

[tʃi:f] .
Chief **.**
首席 .

首席。

[ɑ:n] . [dʒeɪmz] ['wɪlsn] ,
Hon **.** **James** **Wilson** **,**
尊敬的 . 詹姆斯 威尔逊 ,

尊敬的詹姆斯·威尔逊先生

['sekrəteri] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] . [[faɪv]]
Secretary **of** **Agriculture** **.** **[** **5** **]**
秘书 的 农业 . [5]

农业部长。[5]

['kɑ:ntents] .
CONTENTS **.**
内容 .

内容。

[peɪdʒ] .
Page **.**
页 .

页。

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] ['sɛvən]
Introduction **7**
介绍 7

引言 7

['prɑ:ses] [ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər][eɪt]
Process **of** **manufacture** **8**
过程 的 生产 8

制造工艺 8

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [stɑ:k] [naɪn]
Selection **and** **preparation** **of** **stock** **9**
选择 和 准备 的 库存 9

库存的选择和准备 9

['pʌlpɪŋ] [naɪn]
Pulping **9**
制浆 9

制浆9

['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] -
Cooking **and** **seasoning** **10**
烹饪 和 调料 -

烹饪和调味 10

[ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] -
Evaporation **and** **finishing** **11**
蒸发 和 精加工 -

蒸发和精加工 11

['bɑ:tlɪŋ] -
Bottling **11**
装瓶 -

装瓶11

['prɑ:sesɪŋ] -
Processing **11**
加工 -

处理 11

['kærəktər] [ʌv; əv] ['prɑ:dʌkt] -
Character **of** **products** **12**
特点 的 产品 -

产品特性 12

[fɜ:rst] - [klæs] ['prɑ:dʌkt] -
First **-** **class** **products** **12**
第一的 - 班级 产品 -

一流产品 12

[ɪn'fɪriər] ['prɑ:dʌkt] [frʌm; frəm] “ ['trɪmɪŋ] [stɑ:k] ” -
Inferior **products** **from** **“** **trimming** **stock** **”** **13**
下 产品 从 “ 修剪 库存 ” -

来自“边角料”的劣质产品 13

['leibəlz] -
Labels **14**
标签 -

标签 14

[ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv]
Manufacturing **experiments** **without** **the** **use** **of**
制造业 实验 没有 这 使用 的
[prɪ'zɜ:vətɪvz] -
preservatives **15**
防腐剂 -

不使用防腐剂的生产实验 15

['aʊtlaɪn] [ʌv; əv][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] -
Outline **of** **experiments** **15**
大纲 的 实验 -

实验15概述

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ʌv; əv] [rɪ'zʌlts] -
Discussion **of** **results** **17**
讨论 的 结果 -

结果讨论 17

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ketʃəp] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] -
Spoilage of ketchup after opening 17
腐败 的 番茄酱 后 开幕 -

番茄酱开封后变质 17

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] [ʌn'oʊpənd] ['ketʃəp] -
Spoilage of unopened ketchup 20
腐败 的 未开封 番茄酱 -

未开封番茄酱变质 20

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['mɑːrkɪt] [brændz] -
Spoilage of market brands 20
腐败 的 市场 品牌 -

市场品牌20的变质

[stə'rɪlәti] [ʌv; əv] ['ketʃəp] -
Sterility of ketchup 21
无菌 的 番茄酱 -

番茄酱的无菌性 21

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɪð; wɪθ] [prɪ'zɜːvətɪvz] -
Experiments with preservatives 22
实验 和 防腐剂 -

防腐剂实验 22

['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] -
Sodium benzoate 22
钠 苯甲酸盐 -

苯甲酸钠 22

[sɔːlt] -
Salt 23
盐 -

盐 23

['ʃʊgər] -
Sugar 23
糖 -

糖 23

['spaɪsɪz] -
Spices 24
香料 -

香料 24

['wɔːtər] [ɪnf'juːʒnz] -
Water infusions 24
水 输液 -

水输液 24

[ə'sitɪk] ['æsɪd][iks'trækts] -
Acetic acid extracts 25
乙酸 酸 提取物 -

乙酸提取物 25

[ɔɪl] [iks'trækts] -
Oil extracts 25
油 提取物 -

油提取物 25

['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [ə'sitɪk] ['æsɪd] -
Vinegar and acetic acid 26
醋 和 乙酸 酸 -

醋和乙酸 26

[ɔɪl] -
Oil **27**
油 -

石油 27

['stʌdi] [ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] ['ketʃəp] -
Study **of** **Penicillium** **in** **ketchup** **28**
学习 的 青霉菌 在 番茄酱 -

番茄酱中青霉菌的研究 28

[dɪ'veləpmənt] -
Development **29**
发展 -

发展29

[ˌri:prə'dʌkʃ(ə)n] -
Reproduction **29**
生殖 -

复制 29

[groʊθ] [ɪn] ['ketʃəp] -
Growth **in** **ketchup** **30**
生长 在 番茄酱 -

番茄酱增长 30

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tests] -
Temperature **tests** **31**
温度 测试 -

温度测试 31

[ˌhistə'lɔdʒikəl] ['strʌktʃər] [ʌv; əv] ['ketʃəp] -
Histological **structure** **of** **ketchup** **33**
组织学 结构 的 番茄酱 -

番茄酱的组织学结构 33

[ˌmaɪkrə'skɑ:pɪkəl][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv][sʌm; səm] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [brændz] -
Microscopical **examination** **of** **some** **commercial** **brands** **34**
显微镜 考试 的 一些 商业的 品牌 -

对某些商业品牌进行显微镜检查 34

['sʌməri] - [[sɪks]]
Summary **35** **[** **6** **]**
概括 - [6]

摘要 35[6]

[ˌilə'streiʃəns] .
ILLUSTRATIONS **.**
插图 .

插图。

[pleɪts] .
PLATES **.**
盘子 .

盘子。

[peɪdʒ] .
Page **.**
页 .

页。

[pleɪt] [aɪ] . [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .
Plate **I** **.** **Penicillium** **.**
盘子 我 . 青霉菌 .

图版一：青霉菌。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — [kə'nɪdiə] , ['nɔːrm(ə)l] [groʊθ] [ænd; ənd][ɪn] ['veriəs] ['steɪdʒɪz][ʌv; əv][ˌdʒɜːrmɪ'neɪʃ(ə)n] , [sʌm; səm]
1 . — Conidia , normal growth and in various stages of germination , some
1 . — 分生孢子 , 普通的 生长 和 在 各种各样的 阶段 的 发芽 , 一些
[wɪð; wɪθ] ['bræntʃɪŋ] - .
with branching hyphæ .
和 分枝 - .

1.—分生孢子，正常生长，处于不同的萌发阶段，有些具有分枝菌丝。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[ˌtuː'tuː] . — [kə'nɪdiːəˌfɔːr] , ['ʃoʊɪŋ] [ʌn'juːʒuəliˌʌn'juːʒəli][lɑːrdʒ] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][kə'nɪdiə] ;
2 . — Conidiophore , showing unusually large development of conidia ;
2 . — 分生孢子梗 , 显示 异常地 大的 发展 的 分生孢子 ;
[frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn] [mɔɪst] ['tʃeɪmbər] -
from culture in moist chamber 28
从 文化 在 潮湿 房间 -

2.—分生孢子梗，显示异常大的分生孢子发育；来自潮湿培养室28。

[iː] .
II .
二 .

二、

['kʌltʃər] [frʌm; frəm] ['ketʃəp] [prɪ'zɜːrv] [wɪð; wɪθ]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] .
Cultures from ketchup preserved with sodium benzoate .
文化 从 番茄酱 保存完好 和 钠 苯甲酸盐 .

用苯甲酸钠保存的番茄酱中的菌种。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — [kə'nɪdiə] [ænd; ənd] - [frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn] -
1 . — Conidia and hyphæ from culture in experimental ketchup containing one -
1 . — 分生孢子 和 - 从 文化 在 实验 番茄酱 包含 一 -
[ˌsɪks'tiːnθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] .
sixteenth of 1 per cent of sodium benzoate .
第十六 的 1 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 .

1.—从含有十六分之一百分之一苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[ˌtuː'tuː] . — [kə'nɪdiə] [ænd; ənd] - [frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]
2 . — Conidia and hyphæ from culture in experimental ketchup containing one
2 . — 分生孢子 和 - 从 文化 在 实验 番茄酱 包含 一
- [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] -
- tenth of 1 per cent of sodium benzoate 28
- 第十 的 1 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 -

2.—从含有0.1%苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝[28]

[tekst] ['fɪgjərz] .
TEXT **FIGURES** **.**
文本 数据 .

文本图表。

[fɪg] . [wʌn] .
Fig **.** **1** **.**
如图 . 1 .

图1。

[ə; eɪ]['mɑːd(ə)l] [rɪ'siːvɪŋ] ['plætfɔːrm] - .
A **model** **receiving** **platform** **82** **.**
一个 模型 接收 平台 - .

82 型接收平台。

[lɑːrdʒ] [rɪ'siːvɪŋ] [ruːm] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːrtɪŋ] [belt] - .
Large **receiving** **room** **showing** **the** **sorting** **belt** **93** **.**
大的 接收 房间 显示 这 排序 腰带 - .

大型收货室，图中可见分拣传送带 93。

[ə; eɪ]['sekʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːpər] ['kʊkəz] - .
A **section** **of** **a** **kitchen** **showing** **the** **copper** **cookers** **104** **.**
一个 部分 的 一个 厨房 显示 这 铜 炊具 - .

厨房局部图，图中可见铜制炊具 104。

[æn; ən][ɪg'zæmp(ə)l][ʌv; əv]['fækt(ə)ri] ['præktɪs] - .
An **example** **of** **factory** **practice** **125** **.**
一个 例子 的 工厂 实践 - .

工厂实践示例 125。

[ə'nʌðər] ['fækt(ə)ri] [ɪn'tɪriər] - [['sɛvən]]
Another **factory** **interior** **14** **[** **7** **]**
其他 工厂 内部的 - [7]

另一家工厂内部 14[7]

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][ɑːn][ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] .
EXPERIMENTS **ON** **THE** **SPOILAGE** **OF** **TOMATO** **KETCHUP** **.**
实验 在 这 腐败 的 番茄 番茄酱 .

番茄酱变质实验。

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] .
INTRODUCTION **.**
介绍 .

介绍。

[ðə; ði][tə'meɪtoʊ] , [ˌlaɪkə'pɜːrsɪkəm] [ˌɛskjʊ'lɛntəm] , [ɪz][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd][tuː; tə][biː; bi] ['neɪtɪv] [tuː; tə] [saʊθ]
The **tomato** **,** **Lycopersicum** **esculentum** **,** **is** **supposed** **to** **be** **native** **to** **South**
这 番茄 , 番茄 食用植物 , 是 据称 到 是 本国的 到 南
[ɔːr] ['sentrəl] [ə'merɪkə] .
or **Central** **America** **.**
或者 中央 美国 .

番茄（学名：Lycopersicum esculentum）据说是原产于南美洲或中美洲。

[ðə; ði][lɑːrdʒ] [fruːts] ['kɑːmənli] [juːst] [groʊ] ['oʊnli] ['ʌndər] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] , [bʌt; bət][ðə; ði][və'raɪəti][wɪð; wɪθ]
The **large** **fruits** **commonly** **used** **grow** **only** **under** **cultivation** **,** **but** **the** **variety** **with**
这 大的 水果 通常 用过的 生长 仅有的 在下面 栽培 , 但 这 种类 和
[smɔːl] ,
small **,**
小的 ,

常见的大果实只能人工栽培，但也有果实较小的品种。

['sfɪrɪk(ə)l] [fruːts] , [noʊn] [æz; əz][el] . - ,

spherical	fruits	,	known	as	L	.	cerasiforme	,
球形	水果	,	已知	作为	L	.	-	,

球形果实，称为 L. cerasiforme，

[hæz; həz] [bɪn] [faʊnd] [ɑːn][ðə; ði] [ʃɔːr] [ʌv; əv][pə'ruː][ænd; ənd][ɪz] [kən'sɪdərd] [baɪ][diː] [kæn'dɑːl] [[ə; eɪ]]

has	been	found	on	the	shore	of	Peru	and	is	considered	by	De	Candolle	[	A	]
有	到过	成立	在	这	支撑	的	秘鲁	和	是	经过考虑的	经过	德	康多尔	[	一个	]

[æz; əz] [bɪ'lɔːŋɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] ['spiːʃiːz] [æz; əz][el] . [ˌɛskjʊ'lɛntəm] .

as	belonging	to	the	same	species	as	L	.	esculentum	.
作为	属于	到	这	相同的	物种	作为	L	.	食用植物	.

在秘鲁海岸发现了这种植物，De Candolle[A]认为它与 L. esculentum 属于同一物种。

[ðoʊ] [groʊn] [ɪk'stensɪvli] [ɪn] ['jʊrəp] ,

Though	grown	extensively	in	Europe	,
尽管	生长	广泛地	在	欧洲	,

虽然在欧洲广泛种植，

[ðer; ðər][ɪz] ['nʌθɪŋ] [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [noʊn] [ðer; ðər] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [dɪ'skʌvəri]

there	is	nothing	to	indicate	that	it	was	known	there	before	the	discovery
那里	是	没有什么	到	表明	那	它	曾是	已知	那里	前	这	发现

[ʌv; əv] [ə'merɪkə] .

of	America	.
的	美国	.

没有任何迹象表明在美洲被发现之前，那里就已经有人知道它了。

[ðə; ði][tə'meɪtoʊ][wʌz; wəz] [ˌɪntrə'duːst] ['ɪntuː]['tʃaɪnə][ænd; ənd][dʒə'pæn][æt; ət][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli]

The	tomato	was	introduced	into	China	and	Japan	at	a	comparatively
这	番茄	曾是	介绍	进入	中国	和	日本	在	一个	比较

['riːs(ə)nt] [deɪt] .

recent	date	.
最近的	日期	.

番茄传入中国和日本的时间相对较晚。

[diː] [kæn'dɑːl] [ɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'pɪnjən] [ðæt] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ][wʌz; wəz]['teɪkən][tuː; tə] ['jʊrəp] [baɪ][ðə; ði]

De	Candolle	is	of	the	opinion	that	the	tomato	was	taken	to	Europe	by	the
德	康多尔	是	的	这	观点	那	这	番茄	曾是	已采取	到	欧洲	经过	这

['spænjərdz][frʌm; frəm][pə'ruː][ænd; ənd][wʌz; wəz]['leɪtər] [ˌɪntrə'duːst] ['ɪntuː][ðə; ði][juː'naɪtɪd] [steɪts] [baɪ]

Spaniards	from	Peru	and	was	later	introduced	into	the	United	States	by
西班牙人	从	秘鲁	和	曾是	之后	介绍	进入	这	团结的	各州	经过

[ˌjʊərə'piːənz] .

Europeans	.
欧洲人	.

德·康多尔认为，番茄是由西班牙人从秘鲁带到欧洲的，后来又由欧洲人引入美国。

[tə'meɪtoʊz] [wɜːr; wər] [brɔːt] [tuː; tə]['seɪləm] , [mæs] . , [baɪ][æn; ən][ɪ'tæliən] ['peɪntər] [ɪn] - ,

Tomatoes	were	brought	to	Salem	,	Mass	.	,	by	an	Italian	painter	in	1802	,
西红柿	是	带来	到	塞勒姆	,	大量的	.	,	经过	一个	意大利语	画家	在	-	,

1802年，一位意大利画家将西红柿带到了马萨诸塞州塞勒姆。

[[biː]] [huː] [ɪz] [sed] [tuː; tə][hæv; həv][hæd; həd] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] [kən'vɪnsɪŋ] [ðə; ði]['piːp(ə)l] [ðæt] [ðeɪ]

[	B	]	who	is	said	to	have	had	difficulty	in	convincing	the	people	that	they
[	B	]	WHO	是	说	到	有	有	困难	在	令人信服的	这	人们	那	他们

[wɜːr; wər]['edəb(ə)l] .

were	edible	.
是	食用	.

[B] 据说他很难说服人们相信这些东西是可以食用的。

[ðeɪ] [wɜːr; wər] [juːst] [ɪn] [nuː] [ɔː'liənz] [ɪn] - ,

They	were	used	in	New	Orleans	in	1812	,
他们	是	用过的	在	新的	奥尔良	在	-	,

它们于1812年在新奥尔良被使用。

[ðoʊ] [æz; əz] [leɪt] [æz; əz] - [ðeɪ] [wɜːr; wər][soʊld][baɪ][ðə; ði]['dʌz(ə)n][ɪn]['bɔːstən; 'bɑːstən] .

though	as	late	as	1835	they	were	sold	by	the	dozen	in	Boston	.
尽管	作为	晚的	作为	-	他们	是	卖	经过	这	打	在	波士顿	.

尽管直到 1835 年，它们在波士顿仍然是按打出售的。

['æftər] - [ðeɪ] [keɪm] ['ɪntuː]['dʒen(ə)rəl][juːz][ɪn][ðə; ði] ['iːstərn] [steɪts] ,

After	1840	they	came	into	general	use	in	the	Eastern	States	,
后	-	他们	来了	进入	一般的	使用	在	这	东	各州	,

1840年后，它们在东部各州得到普遍使用。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz]['leɪtər][ðæn; ðən] [ðɪs] [bɪ'fɔːr] [tə'meɪtoʊz][wɜːr; wər] [juːst] ['friːli] [ɪn][ðə; ði]

but	it	was	later	than	this	before	tomatoes	were	used	freely	in	the
但	它	曾是	之后	比	这	前	西红柿	是	用过的	自由	在	这

['westərn] [steɪts] ,

Western	States	,
西	各州	,

但直到更晚一些，西红柿才在西部各州被广泛使用。

['meni] ['pɜ˞ːsənz] ['hævɪŋ] [ðə; ði] [ɪm'preʃ(ə)n] [ðæt] , [sɪns] [ðeɪ] [bɪ'lɔːŋd] [tuː; tə][ðə; ði] ['naɪtʃeɪd]

many	persons	having	the	impression	that	,	since	they	belonged	to	the	nightshade
许多	人	拥有	这	印象	那	,	自从	他们	属于	到	这	茄科植物

['fæməli] , [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [ˌʌn'hoʊlsəm] .

family	,	they	must	be	unwholesome	.
家庭	,	他们	必须	是	不健康的	.

许多人认为，既然茄科植物属于茄科，那它们一定不健康。

[ðə; ði][ɪk'stent][tuː; tə] [wɪtʃ] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər] [juːst] [æt; ət][ðə; ði]['prez(ə)nt][taɪm] [ʃoʊz] [haʊ]

The	extent	to	which	tomatoes	are	used	at	the	present	time	shows	how
这	程度	到	哪个	西红柿	是	用过的	在	这	展示	时间	演出	如何

[kəm'pliːtli] [ðɪs] ['predʒədɪs][hæz; həz] [bɪn] [ˌoʊvər'kʌm] .

completely	this	prejudice	has	been	overcome	.
完全地	这	偏见	有	到过	克服	.

番茄如今的广泛使用表明，这种偏见已经彻底消除。

[ðə; ði] [neɪm] [ˌlaɪkə'pɜːrsɪkəm][ɪz][frʌm; frəm] [tuː] [griːk] [wɜːrdz] , ['miːnɪŋ] [ə; eɪ][wʊlf] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

The	name	Lycopersicum	is	from	two	Greek	words	,	meaning	a	wolf	,	and	a
这	姓名	番茄	是	从	二	希腊语	字	,	意义	一个	狼	,	和	一个

[piːtʃ] ,

peach	,
桃	,

番茄（Lycopersicum）这个名字来源于两个希腊词，分别意为狼和桃子。

[ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ðiːz] [tɜːrmz][nɑːt] ['biːɪŋ] [ə'pærənt] ; [ðə; ði] [neɪm] [ʌv; əv][ðə; ði] ['spiːʃiːz] ,

the	application	of	these	terms	not	being	apparent	;	the	name	of	the	species	,
这	应用	的	这些	条款	不是	存在	明显	;	这	姓名	的	这	物种	,

这些术语的应用并不明显；物种名称，

[ˌɛskjʊ'lɛntəm] , [ɪz][frʌm; frəm][ðə; ði] ['lætn] , ['miːnɪŋ] ['iːtəbl] .

esculentum	,	is	from	the	Latin	,	meaning	eatable	.
食用植物	,	是	从	这	拉丁	,	意义	可食用	.

esculentum，源自拉丁语，意思是可食用的。

[ðə; ði] ['kɑːmən] [neɪm] “ [tə'meɪtoʊ] ” [ɪz][ʌv; əv] [saʊθ] [ɔːr] ['sentrəl] [ə'merɪkən] ['ɔːrɪdʒɪn] ,

The	common	name	“	tomato	”	is	of	South	or	Central	American	origin	,
这	常见的	姓名	“	番茄	”	是	的	南	或者	中央	美国人	起源	,

“番茄”这个通用名称源自南美洲或中美洲。

[ænd; ənd][ɪz] [bi'li:vd] [tu:; tə][bi:; bi][ðə; ði][tɜ:rm] [ju:st] [ɪn][æn; ən] ['eɪnʃənt] [ə'merɪkən] ['daɪəlekt][tu:; tə]

and	is	believed	to	be	the	term	used	in	an	ancient	American	dialect	to
和	是	相信	到	是	这	学期	用过的	在	一个	古老的	美国人	方言	到

['dezɪgneɪt] [ðə; ði][plænt] ,

designate	the	plant	,
指定	这	植物	,

据信，这是古代美洲方言中用来指代这种植物的词语。

[[si:]] [bʌt; bət][ɪts] ['mi:nɪŋ] [ɪz] [ˌʌn'noʊn] .

[	C	]	but	its	meaning	is	unknown	.
[	C	]	但	它是	意义	是	未知	.

[C] 但它的含义未知。

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [kɔ:l][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] “ [lʌv] ['æp(ə)l] , ” [wɪtʃ] [ɪn] [frentʃ] [ɪz] “ [pɑ:m] [də'mʊr] .

The	English	call	the	tomato	“	love	apple	,	”	which	in	French	is	“	pomme	d'amour	.
这	英语	称呼	这	番茄	“	爱	苹果	,	”	哪个	在	法语	是	“	苹果	达莫尔	.

英国人称番茄为“爱情苹果”，法语是“pomme d'amour”。

” [ðə; ði][tə'meɪtoʊ][ɪz] [kən'sɪdərd] [ə; eɪ]['tɪpɪk(ə)l] ['beri] , [ðə; ði]['oʊvəri][wɔ:l] , [fri:] [frʌm; frəm][ðə; ði]

”	The	tomato	is	considered	a	typical	berry	,	the	ovary	wall	,	free	from	the
”	这	番茄	是	经过考虑的	一个	典型的	浆果	,	这	子房	墙	,	自由的	从	这

['keɪlɪks] ,

calyx	,
花萼	,

“番茄被认为是一种典型的浆果，其子房壁与花萼分离，

['fɔ:mɪŋ] [ðə; ði] ['fleʃi] ['perəˌkɑ:rp] , [wɪtʃ] [ɪn'kloʊzɪz] ['tʃembər] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [klɪr] ['meɪtrɪks]

forming	the	fleshy	pericarp	,	which	incloses	chambers	filled	with	a	clear	matrix
成型	这	肉质的	果皮	,	哪个	包含	房间	已填	和	一个	清除	矩阵

[kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [si:dz] .

containing	the	seeds	.
包含	这	种子	.

形成肉质果皮，果皮内包裹着充满透明基质的腔室，其中含有种子。

[ðə; ði] [fru:t] ['meʒərz] [frʌm; frəm][wʌn][tu:; tə][faɪv] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [ænd; ənd][ɪz] [red] ,

The	fruit	measures	from	1	to	5	inches	in	diameter	,	and	is	red	,
这	水果	措施	从	1	到	5	英寸	在	直径	,	和	是	红色的	,

这种果实直径1到5英寸，呈红色。

[pɪŋk] , [ɔ:r] ['jeloʊ] [wen] [mə'tʃʊr] .

pink	,	or	yellow	when	mature	.
粉色的	,	或者	黄色的	什么时候	成熟	.

成熟时呈粉红色或黄色。

[ðə; ði][plænt][spɔ:rts] ['fri:li] , [prə'djʊsɪŋ] ['meni] [və'raɪətiz] , [wɪtʃ] ['dɪfər] ['meɪnli] [ɪn][ðə; ði][saɪz] ,

The	plant	sports	freely	,	producing	many	varieties	,	which	differ	mainly	in	the	size	,
这	植物	运动的	自由	,	生产	许多	品种	,	哪个	不同	主要	在	这	尺寸	,

这种植物性状变异很大，产生许多品种，主要区别在于大小。

[ʃeɪp] , [ænd; ənd]['kwɑ:ləti][ʌv; əv][ðə; ði][fru:t] .

shape	,	and	quality	of	the	fruit	.
形状	,	和	质量	的	这	水果	.

果实的形状和品质。

[ðə; ði] [və'raɪətiz] [[eɪt]]

The	varieties	[	8	]
这	品种	[	8	]

品种[8]

['berɪŋ] [smɔːl] [fruːts] [ɑːr; ər][el] . - [ænd; ənd][el] . [pɪrəfɔrm] , [iːtʃ] ['berɪŋ] [ə; eɪ] [tuː] -
bearing small fruits are L . cerasiforme and L . pyriforme , each bearing a two -
轴承 小的 水果 是 L . - 和 L . 梨形 , 每个 轴承 一个 二 -
[seld] [fruːt] ,
celled fruit ,
细胞 水果 ,

结小果实的有 L. cerasiforme 和 L. pyriforme，每种都结一个两室果实。

[ðə; ði]['fɔːrmər] ['biːɪŋ] [raʊnd] , [ænd; ənd] ['sʌmwʌt] ['lɑːrdʒər][ðæn; ðən][ə; eɪ] ['tʃeri] , [ænd; ənd][ðə; ði]
the former being round , and somewhat larger than a cherry , and the
这 以前的 存在 圆形的 , 和 有些 更大的 比 一个 樱桃 , 和 这
['lætər] [per] - [ʃeɪpt] .
latter pear - shaped .
后者 梨 - 形状 .

前者是圆形的，比樱桃略大；后者是梨形的。

[ðiːz] [smɔːl] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər] [juːst] [ˌɔːrdn'erəli][fɔːr; fər] [prɪ'zɜːrv] [ænd; ənd] ['pɪkəlz] .
These small tomatoes are used ordinarily for preserves and pickles .
这些 小的 西红柿 是 用过的 按说 为了 果酱 和 泡菜 .

这些小番茄通常用于制作蜜饯和泡菜。

[ðə; ði][wɜːrd] “ ['ketʃəp] ” [ɪz][ə'dɑːptɪd][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [æz; əz][ðə; ði][fɔːrm] [wɪtʃ] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi]
The word “ ketchup ” is adopted in this bulletin as the form which ought to be
这 单词 “ 番茄酱 ” 是 已采用 在 这 公告 作为 这 形式 哪个 应该 到 是
['gɪv(ə)n] ['prefrəns] .
given preference .
给定 偏爱 .

本公告采用“番茄酱”一词作为应优先使用的形式。

[ðə; ði] [ˌderɪ'veɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði][tɜːrm][ɪz][nɑːt] ['defɪnətli] [noʊn] .
The derivation of the term is not definitely known .
这 推导 的 这 学期 是 不是 确实 已知 .

该术语的由来尚不明确。

[ðə; ði] ['spelɪŋ] “ ['ketʃəp] ” ['gɪv(ə)n][ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['liːdɪŋ; 'ledɪŋ] ['dɪkʃənˌeri] [ə'pɪrz] [tuː; tə]
The spelling “ catchup ” given in some of the leading dictionaries appears to
这 拼写 “ 追赶 ” 给定 在 一些 的 这 领导 字典 出现 到
[biː; bi] [beɪst] [ɑːn][ðə; ði] [ɪ'roʊniəs] [aɪ'diːə] [ðæt] [ðə; ði][fɜːrst]['sɪləb(ə)l] “ [ketʃ] ” [ɪz][ə; eɪ][kə'loʊkwiəl]
be based on the erroneous idea that the first syllable “ ketch ” is a colloquial
是 基于 在 这 错误 主意 那 这 第一的 音节 “ 双体帆船 ” 是 一个 口语
[fɔːrm][ʌv; əv] “ [kætʃ] .
form of “ catch .
形式 的 “ 抓住 .

一些主要词典中给出的拼写“catchup”似乎是基于一个错误的想法，即第一个音节“ketch”是“catch”的口语形式。

” ['sevrəl] [ə'θɔːrətiz] [dɪ'raɪv] [ðə; ði][wɜːrd][frʌm; frəm][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiən][ɔːr] [mə'leɪən] “ - ,
” Several authorities derive the word from the East Indian or Malayan “ kitjap ,
” 一些 当局 派生 这 单词 从 这 东方 印度 或者 马来亚 “ - ,

一些权威人士认为该词源自东印度语或马来语的“kitjap”，

” [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] “ ['ketʃəp] ” [wʌz; wəz][ə'rɪdʒənəli][ə; eɪ][kaɪnd][ʌv; əv] [iːst] ['ɪndiən] ['pɪkəlz] .
” because “ ketchup ” was originally a kind of East Indian pickles .
” 因为 “ 番茄酱 ” 曾是 起初 一个 种类 的 东方 印度 泡菜 .

因为“番茄酱”最初是一种东印度腌菜。

[sʌm; səm] [gɪv] [ðə; ði][wɜːrd][ə; eɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] ['ɔːrɪdʒɪn] , [waɪl] ['ʌðər] [ə'sɜːrt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [frʌm; frəm]
Some give the word a Chinese origin , while others assert that it comes from
一些 给 这 单词 一个 中国人 起源 , 尽管 其他的 断言 那 它 来 从
[ðə; ði][ˌdʒæpə'niːz] .
the Japanese .
这 日本人 .

有人认为这个词源于中文，也有人断言它源于日语。

[ə; eɪ][mə'dʒɔ:rəti][ʌv; əv][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] [ɪm'plɔɪ] [ðə; ði][wɜ:rd] “ ['kætsəp] ,

A	majority	of	the	manufacturers	employ	the	word	“	catsup	,
一个	多数	的	这	制造商	采用	这	单词	“	番茄酱	,

大多数制造商都使用“番茄酱”这个词，

” [ə; eɪ] ['spelɪŋ] [fɔ:r; fər] [wɪtʃ] [ðer; ðər] [dʌz] [nɑ:t] [ə'pɪr] [tu:; tə][bi:; bi]['eni] ['wɔ:rənt] .

”	a	spelling	for	which	there	does	not	appear	to	be	any	warrant	.
”	一个	拼写	为了	哪个	那里	做	不是	出现	到	是	任何	保证	.

“这种拼写似乎没有任何依据。”

['prɑ:ses] [ʌv; əv] [ˌmænju'fæktʃər] .

PROCESS	OF	MANUFACTURE	.
过程	的	生产	.

制造工艺。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[wʌn] . — [ə; eɪ]['mɑ:d(ə)l] [rɪ'si:vɪŋ] ['plætfɔ:rm] .

1	.	—	A	model	receiving	platform	.
1	.	—	一个	模型	接收	平台	.

1.—一个模型接收平台。

[ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] [kən'sɪsts] [ɪ'senʃəli] [ɪn][rɪ'dju:sɪŋ][tə'meɪtoʊz][tu:; tə][pʌlp] ,

The	making	of	tomato	ketchup	consists	essentially	in	reducing	tomatoes	to	pulp	,
这	制作	的	番茄	番茄酱	由	本质上	在	减少	西红柿	到	纸浆	,

[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði][skɪnz] ,

removing	the	skins	,
移除	这	皮肤	,

番茄酱的制作主要包括将番茄捣成泥状，去除番茄皮。

[si:dz] , [hɑ:rd][pɑ:rts] , [ænd; ənd][stemz] , ['ædɪŋ] [sɔ:lt] , ['ʃʊgər] , ['kɔndimənt] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgər]

seeds	,	hard	parts	,	and	stems	,	adding	salt	,	sugar	,	condiments	,	and	vinegar
种子	,	难的	部分	,	和	茎	,	添加	盐	,	糖	,	调味品	,	和	醋

[tu:; tə][su:t][ðə; ði] [teɪst] ,

to	suit	the	taste	,
到	套装	这	品尝	,

去掉种子、硬块和茎，根据口味加入盐、糖、调味料和醋。

[ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ]['prɑ:pər] [kən'sɪstənsi] .

and	cooking	to	a	proper	consistency	.
和	烹饪	到	一个	恰当的	一致性	.

并烹煮至合适的稠度。

[ðə; ði] ['meθədz] [ænd; ənd]['præktɪsɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['veriəs] [ˌmænju'fæktʃərəz]['dɪfər] ,

The	methods	and	practices	of	the	various	manufacturers	differ	,
这	方法	和	实践	的	这	各种各样的	制造商	不同	,

各生产商的方法和做法各不相同。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrəns] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][best][ænd; ənd][ðə; ði] ['pu:rɪst] [prə'si:dʒər] [ˌkɔris'pɔndz]

and	the	difference	between	the	best	and	the	poorest	procedure	corresponds
和	这	不同之处	之间	这	最好的	和	这	最贫困	程序	对应

[tu:; tə] [ðæt] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][best][ænd; ənd][ðə; ði][wɜ:rst] ['ketʃəp] .

to	that	between	the	best	and	the	worst	ketchup	.
到	那	之间	这	最好的	和	这	最差	番茄酱	.

最佳和最差的程序之间的差异，相当于最好和最差的番茄酱之间的差异。

[noʊ]['sɪŋg(ə)l]['fækt(ə)ri][hæz; həz][ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði][best] ['meθədz] [æt; ət] ['evri] [step][ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər]

No	single	factory	has	all	of	the	best	methods	at	every	step	of	manufacture	.
不	单身的	工厂	有	全部	的	这	最好的	方法	在	每一个	步	的	生产	.

没有哪家工厂在生产的每个环节都拥有最好的方法。

[sʌm; səm][pər'fɔ:rm]['sɜ:rt(ə)n]['di:teɪlz] [wel] [ænd; ənd][ɑ:r; ər]['neglɪdʒənt][ɪn] ['ʌðər] .

Some	perform	certain	details	well	and	are	negligent	in	others	.
一些	履行	肯定	细节	出色地	和	是	疏忽	在	其他的	.

有些人在某些细节方面做得很好，但在其他方面却很疏忽。

[ɪn][sʌm; səm] , [lɑ:rdʒ] [ə'maʊnts] [ʌv; əv] ['mʌni] [ɑ:r; ər] [[naɪn]]

In	some	,	large	amounts	of	money	are	[	9	]
在	一些	,	大的	金额	的	钱	是	[	9	]

在某些情况下，大量的资金是[9]

[spent] [ɑ:n] [ɪ'kwɪpmənt] [tu:; tə] [ɪm'pru:v] [ə; eɪ] [pər'tɪkjələr] [pɔɪnt] [kən'sɪdərd] [ˌædvən'teɪdʒəs] [baɪ][ðə; ði]

spent	on	equipment	to	improve	a	particular	point	considered	advantageous	by	the
花费	在	设备	到	提升	一个	特别的	观点	经过考虑的	有利	经过	这

[treɪd] ,

trade	,
贸易	,

用于购置设备以改进业内认为有利的某个特定方面，

[waɪl] ['ʌðər] ['di:teɪlz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [gʊd] - ['ki:pɪŋ] ['ketʃəp] [ɑ:r; ər]

while	other	details	essential	to	the	making	of	a	good	-	keeping	ketchup	are
尽管	其他	细节	基本的	到	这	制作	的	一个	好的	-	保持	番茄酱	是

[ˌdisri'gɑ:did] .

disregarded	.
被忽视	.

而其他对制作优质番茄酱至关重要的细节却被忽略了。

[ə; eɪ] ['steɪtmənt] [ʌv; əv][ðə; ði][best] ['præktɪs] [æz; əz] [əb'zɜ:rvd] [æt; ət][ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv]

A	statement	of	the	best	practice	as	observed	at	a	number	of
一个	陈述	的	这	最好的	实践	作为	观察到	在	一个	数字	的

['fæktriz; 'fæktəriz] ,

factories	,
工厂	,

这是一份总结多家工厂最佳实践的声明，

[tə'geðər] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm][fækts] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]

together	with	some	facts	obtained	from
一起	和	一些	事实	获得	从

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] , [wɪl] [bi:; bi]['gɪv(ə)n] .

experiments	,	will	be	given	.
实验	,	将要	是	给定	.

还会给出一些从实验中获得的事实。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [stɑ:k] .

SELECTION	AND	PREPARATION	OF	STOCK	.
选择	和	准备	的	库存	.

库存的选择和准备。

[ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][hoʊm] - [groʊn] , [ʌv; əv][ə; eɪ] [red] [və'raɪəti] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['mɪnɪməm]

The	tomatoes	should	be	home	-	grown	,	of	a	red	variety	having	the	minimum
这	西红柿	应该	是	家	-	生长	,	的	一个	红色的	种类	拥有	这	最低限度

[ʌv; əv] ['jeloʊ] [ænd; ənd]['pɜ:rp(ə)l]['kʌlər] ,

of	yellow	and	purple	color	,
的	黄色的	和	紫色的	颜色	,

番茄应该是自家种植的，品种为红色，黄色和紫色成分最少。

[biː; bi] [pɪkt] [wen] [raɪp] , [ænd; ənd] [dɪ'lɪvərd] [tuː; tə][ðə; ði]['fækt(ə)ri] ['prɑːmptli] [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] .

be	picked	when	ripe	,	and	delivered	to	the	factory	promptly	without	mashing	.
是	挑选	什么时候	成熟	,	和	发表	到	这	工厂	及时	没有	捣碎	.

成熟后采摘，无需捣碎即可及时送往工厂。

[ɔːl] [tə'meɪtoʊz] [ʃʊd; ʃəd] [pæs] ['oʊvər] [æn; ən] [ɪn'spekʃ(ə)n] ['teɪbl] , [ðə; ði]['rɑːt(ə)n] [ænd; ənd] ['ʌðərwaɪz] [ʌn'fɪt]

All	tomatoes	should	pass	over	an	inspection	table	,	the	rotten	and	otherwise	unfit
全部	西红柿	应该	经过	超过	一个	检查	桌子	,	这	烂	和	否则	不合格

[fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'skɑːrdɪd] ,

fruit	should	be	discarded	,
水果	应该	是	丢弃	,

所有西红柿都要经过检验台，腐烂或其他不合格的西红柿都应该丢弃。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [griːn] [tə'meɪtoʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'tɜːrnd] [tuː; tə] [kreɪts] [tuː; tə]['raɪpən] .

and	the	green	tomatoes	should	be	returned	to	crates	to	ripen	.
和	这	绿色的	西红柿	应该	是	返回	到	板条箱	到	熟	.

青番茄应该放回箱子里催熟。

[ðə; ði] [stemz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wen] [ðə; ði] [best] ['kʌlər] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,

The	stems	should	be	removed	when	the	best	color	is	desired	,
这	茎	应该	是	已移除	什么时候	这	最好的	颜色	是	想要的	,

想要获得最佳颜色时，应去除茎部。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['θɜːrəli] [wɑːʃt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [dɜːrt] [ænd; ənd] [moʊld] .

and	the	tomatoes	should	be	thoroughly	washed	to	remove	dirt	and	mold	.
和	这	西红柿	应该	是	彻底	洗过	到	消除	污垢	和	模具	.

西红柿要彻底清洗干净，去除泥土和霉菌。

['dʌmpɪŋ] [ə; eɪ] [kreɪt] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['hɑːpər] [ʌv; əv] ['dɜːrti] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['pleɪɪŋ] [ə; eɪ]

Dumping	a	crate	of	tomatoes	into	a	hopper	of	dirty	water	and	playing	a
倾销	一个	箱	的	西红柿	进入	一个	料斗	的	肮脏的	水	和	玩耍	一个

['dʒent(ə)l] [spreɪ] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɑːn] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] ['mɪrli] [wets] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [meɪks]

gentle	spray	of	water	on	part	of	them	merely	wets	the	skin	and	makes
温和的	喷	的	水	在	部分	的	他们	仅仅	湿	这	皮肤	和	制作

[ðem; ðəm] [ə'pɪr] [braɪt] .

them	appear	bright	.
他们	出现	明亮的	.

将一箱西红柿倒入装满脏水的料斗中，然后轻轻地用水喷洒其中一部分，只会弄湿西红柿的表皮，使它们看起来鲜亮。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtuː'tuː] . — [lɑːrdʒ] [rɪ'siːvɪŋ] [ruːm] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːrtɪŋ] [belt] .

2	.	—	Large	receiving	room	showing	the	sorting	belt	.
2	.	—	大的	接收	房间	显示	这	排序	腰带	.

2.—大型收货室，图中可见分拣传送带。

['pʌlpɪŋ] .

PULPING	.
制浆	.

制浆。

[ðə; ði] [kliːn] [tə'meɪtoʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kən'veid] [tuː; tə] [ðə; ði] ['stiːmɪŋ] [tæŋks] [ænd; ənd] [səb'dʒɛktɪd]

The	clean	tomatoes	should	be	conveyed	to	the	steaming	tanks	and	subjected
这	干净的	西红柿	应该	是	传递	到	这	蒸煮	坦克	和	受

[tuː; tə] [stiːm] [hiːt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [bɜːrst] [ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] ['sɔːfənz] .

to	steam	heat	until	the	skins	burst	and	the	meat	softens	.
到	蒸汽	热	直到	这	皮肤	爆裂	和	这	肉	软化	.

清洗干净的番茄应送入蒸煮罐中，用蒸汽加热至表皮爆裂、果肉变软。

['æftər][ə; eɪ] [ʃɔːrt] ['hiːtɪŋ] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][rʌn] [θruː] [ə; eɪ] “ ['saɪkloʊn] ” [wer]

After	a	short	heating	the	tomatoes	should	be	run	through	a	“	cyclone	”	where
后	一个	短的	加热	这	西红柿	应该	是	跑步	通过	一个	“	气旋	”	在哪里

[ðə; ði][skɪnz] ,

the	skins	,
这	皮肤	,

短暂加热后，将番茄放入“旋风分离器”中，去除番茄皮。

[siːdz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [-]

seeds	,	etc	.	,	are	removed	and	they	are	[	10	]
种子	,	ETC	.	,	是	已移除	和	他们	是	[	-	]

种子等被去除，它们是[10]

[rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] .

rubbed	to	a	pulp	.
摩擦	到	一个	纸浆	.

被揉成一团。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] ['veri] [smɔːl]['pɑːrtɪk(ə)lz][ænd; ənd]['faɪbər] ,

To	remove	very	small	particles	and	fiber	,
到	消除	非常	小的	颗粒	和	纤维	,

去除极小的颗粒和纤维

[ðə; ði][pʌlp] [meɪ][biː; bi][rʌn] [θruː] [ə; eɪ] ['sɪvɪŋ] [mə'ʃiːn] [æt; ət][wʌns] ; [ɔːr] ,

the	pulp	may	be	run	through	a	sieving	machine	at	once	;	or	,
这	纸浆	可能	是	跑步	通过	一个	筛分	机器	在	一次	;	或者	,

纸浆可立即通过筛分机进行筛分；或者，

[ɪf] ['ketʃəp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['smuːðɪst] ['pɑːsəb(ə)l][kaɪnd][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ,

if	ketchup	of	the	smoothest	possible	kind	is	to	be	made	,
如果	番茄酱	的	这	最顺滑	可能的	种类	是	到	是	制成	,

如果要制作出最顺滑的番茄酱，

[ðɪs] [prə'siːdʒər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪ'leɪd] [ʌn'tɪl]['æftər][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

this	procedure	should	be	delayed	until	after	the	cooking	.
这	程序	应该	是	延迟	直到	后	这	烹饪	.

这个过程应该推迟到烹饪之后进行。

[ðə; ði][pʌlp][ɪz] [kə'lektɪd] [ɪn][ə; eɪ] [rɪ'siːvɪŋ] [væt] ,

The	pulp	is	collected	in	a	receiving	vat	,
这	纸浆	是	集	在	一个	接收	增值税	,

纸浆被收集到接收桶中，

[ænd; ənd]['oʊnli] [sʌtʃ] [æn; ən] [ə'maʊnt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][prə'vaɪdɪd][ɪn][æd'væns][æz; əz] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði]

and	only	such	an	amount	should	be	provided	in	advance	as	will	keep	the
和	仅有的	这样的	一个	数量	应该	是	假如	在	进步	作为	将要	保持	这

['ketlz] [fʊl] ,

kettles	full	,
水壶	满的	,

预先提供的水量只需足以保持水壶装满即可。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][stɑːp][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] [bɪ'fɔːr] ['goʊɪŋ][tuː; tə][ðə; ði] ['wɑːʃər] [ðæn; ðən]

as	it	is	better	to	stop	the	tomatoes	before	going	to	the	washer	than
作为	它	是	更好的	到	停止	这	西红柿	前	去	到	这	垫圈	比

[tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][pʌlp][stænd][fɔːr; fər][sʌm; səm]['aʊərz] .

to	have	the	pulp	stand	for	some	hours	.
到	有	这	纸浆	站立	为了	一些	小时	.

与其让番茄果肉静置几个小时，不如在放入清洗机之前就停止番茄的发酵。

[ɪn] ['kɑːmən] ['præktɪs] , [haʊ'evər] , [ðə; ði][pʌlp][ɪz] ['iːðər] [sent][tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkər] [æt; ət][wʌns] ,

In	common	practice	,	however	,	the	pulp	is	either	sent	to	the	cooker	at	once	,
在	常见的	实践	,	然而	,	这	纸浆	是	任何一个	发送	到	这	炊具	在	一次	,

然而，在通常的做法中，纸浆要么直接送入蒸煮器，

[ɔːr][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [əˈlaʊd] [tuː; tə][stænd][ænd; ənd] [ˈpɑːrʃəli] [ˈseprət] .

or	it	is	allowed	to	stand	and	partially	separate	.
或者	它	是	允许	到	站立	和	部分	分离	.

或者允许它站立并部分分离。

[ɪf] [tɔːl] [kæsk] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] [ˌsepəˈreɪʃn] [ðə; ði][ˈsɑːlədz] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd]

If	tall	casks	are	used	for	this	separation	the	solids	will	rise	to	the	top	and
如果	高的	酒桶	是	用过的	为了	这	分离	这	固体	将要	上升	到	这	顶部	和

[ðə; ði] [klɪr] [ˈwɔːtəri] [ˈpɔːrʃ(ə)n][ɪz] [drɔːn] [ɔːf][æt; ət][ðə; ði] [ˈbɑːtəm] ,

the	clear	watery	portion	is	drawn	off	at	the	bottom	,
这	清除	水状的	部分	是	绘制	离开	在	这	底部	,

如果使用高桶进行分离，固体部分会上升到顶部，而清澈的水状部分则会从底部排出。

[ɔːr][ðə; ði] [pʌlp] [meɪ] [biː; bi] [streɪnd] [θruː] [klɔːθ] [bægz] .

or	the	pulp	may	be	strained	through	cloth	bags	.
或者	这	纸浆	可能	是	紧张	通过	布	包	.

或者，可以将纸浆通过布袋过滤。

[ðə; ði][ˈɑːbdʒekt][ʌv; əv] [ðɪs] [ˌsepəˈreɪʃn] [ɪz][tuː; tə] [sɪˈkjʊr] [ˈgreɪtər] [ˌkɑːns(ə)nˈtreɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][ˈsɑːlədz]

The	object	of	this	separation	is	to	secure	greater	concentration	of	the	solids
这	目的	的	这	分离	是	到	安全的	更大的	专注	的	这	固体

,

,

,

这种分离的目的是为了获得更高的固体浓度。

[rɪˈteɪn] [ə; eɪ] [braitə] [ˈkʌlər] , [ænd; ənd] [ˈʃɔːrt(ə)n] [ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv] [ˈkʊkɪŋ] .

retain	a	brighter	color	,	and	shorten	the	time	of	cooking	.
保持	一个	更亮	颜色	,	和	缩短	这	时间	的	烹饪	.

保持更鲜艳的颜色，并缩短烹饪时间。

[ˈkʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] .

COOKING	AND	SEASONING	.
烹饪	和	调料	.

烹饪和调味。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[θriː] . — [ə; eɪ]['sekʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːpər] ['kʊkəz] .

3	.	—	A	section	of	a	kitchen	showing	the	copper	cookers	.
3	.	—	一个	部分	的	一个	厨房	显示	这	铜	炊具	.

3.—厨房局部图，图中可见铜制炊具。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] ['kɑːpər] ['ketlz] , [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] [θriː] ,

The	cooking	may	be	done	in	copper	kettles	,	as	shown	in	figure	3	,
这	烹饪	可能	是	完毕	在	铜	水壶	,	作为	所示	在	数字	3	,

烹饪可以在铜壶中进行，如图3所示。

[ðoʊ] [ðiːz] [ɑːr; ər] ['biːɪŋ] [ˌsjuːpə'siːdid] [baɪ][ɪ'næm(ə)l][tæŋks] [kən'teɪnɪŋ] ['sɪlvər] - ['pleɪtɪd] [kɔɪlz] [ɪn]

though	these	are	being	superseded	by	enamel	tanks	containing	silver	-	plated	coils	in
尽管	这些	是	存在	被取代	经过	搪瓷	坦克	包含	银	-	镀	线圈	在

['ɔːrdər][tuː; tə] [sɪˈkjʊr] [ðə; ði] ['braɪtəst] ['kʌlər] .

order	to	secure	the	brightest	color	.
命令	到	安全的	这	最亮的	颜色	.

不过，为了确保色彩最鲜艳，这些正在被带有镀银线圈的搪瓷油箱所取代。

[baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ði]['lætər][ðə; ði] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [duː][tuː; tə][ðə; ði] ['splæʃɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːntents]

By	using	the	latter	the	discoloration	due	to	the	splashing	of	the	contents
经过	使用	这	后者	这	变色	到期的	到	这	溅起水花	的	这	内容

[ə'genst] [ðə; ði][wɔːlz][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːpər]['ves(ə)l][ɪz] [ə'vɔɪdɪd] ,

against	the	walls	of	the	copper	vessel	is	avoided	,
反对	这	墙壁	的	这	铜	血管	是	避免	,

使用后一种方法可以避免因内容物溅到铜器壁上而造成的变色。

[ænd; ənd] [ɪ'kɑːnəmi] [ʌv; əv] [speɪs] [ɪz] [sɪ'kjʊrd] .

and	economy	of	space	is	secured	.
和	经济	的	空间	是	安全	.

空间经济性得到保障。

[hoʊl] [ɔːr][graʊnd]['spaɪsɪz] ,

Whole	or	ground	spices	,
所有的	或者	地面	香料	,

整粒或磨碎的香料，

[ɔːr] [ə'sitɪk] ['æsɪd][ɔːr][ɔɪl][iks'trækts][ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [pʌlp] [ɪn] [sʌtʃ]

or	acetic	acid	or	oil	extracts	of	the	spices	may	be	added	to	the	pulp	in	such
或者	乙酸	酸	或者	油	提取物	的	这	香料	可能	是	额外	到	这	纸浆	在	这样的

[prə'pɔːrʃ(ə)n][æz; əz][ðə; ði][pər'tɪkjələr][brænd][dɪ'mændz] .

proportion	as	the	particular	brand	demands	.
部分	作为	这	特别的	品牌	需求	.

或者，可以根据特定品牌的要求，将醋酸或香料的油提取物按一定比例添加到果肉中。

[ðə; ði]['spaɪsɪz][moʊst] [juːst] [ɑːr; ər] [kloʊvz] , ['sɪnəmən] , [meɪs] , [ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepər] ; [bʌt; bət]

The	spices	most	used	are	cloves	,	cinnamon	,	mace	,	and	cayenne	pepper	;	but
这	香料	最多	用过的	是	丁香	,	肉桂	,	锤	,	和	辣椒	胡椒	;	但

[pə'priːkə] , ['pepər] , ['mʌstərd] , ['kaːdəmən] , [-]

paprika	,	pepper	,	mustard	,	cardamon	,	[	11	]
辣椒	,	胡椒	,	芥末	,	豆蔻	,	[	-	]

最常用的香料是丁香、肉桂、肉豆蔻和辣椒；但也有辣椒粉、胡椒、芥末、豆蔻[11]。

[ˌkɔːri'ændər] , ['dʒɪndʒər] , ['seləri] , [ænd; ənd]['ɔːlspaɪs][ɑːr; ər] [juːst] [baɪ][sʌm; səm][,mænju'fæktʃərəz] .

coriander	,	ginger	,	celery	,	and	allspice	are	used	by	some	manufacturers	.
香菜	,	姜	,	芹菜	,	和	多香果	是	用过的	经过	一些	制造商	.

有些生产商会使用香菜、生姜、芹菜和多香果。

[wen] [hoʊl] ['spaɪsɪz][ɑːr; ər] [juːst] ,

When	whole	spices	are	used	,
什么时候	所有的	香料	是	用过的	,

使用整粒香料时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['præktɪs] [tuː; tə] [sə'spend] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [klɔːθ] [bæg][ɔːr][ə; eɪ]['waɪər]['bæskɪt][ænd; ənd]

it	is	the	practice	to	suspend	them	in	a	cloth	bag	or	a	wire	basket	and
它	是	这	实践	到	暂停	他们	在	一个	布	包	或者	一个	金属丝	篮子	和

[tuː; tə] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt]['æftər] ['bɔɪlɪŋ] .

to	take	them	out	after	boiling	.
到	拿	他们	出去	后	沸腾	.

做法是将它们悬挂在布袋或铁丝篮中，煮熟后再取出。

[ðeɪ] [tend][tuː; tə]['dɑːrkən][ðə; ði]['kʌlər][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] , [ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [kən'sɪdərd] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]

They	tend	to	darken	the	color	of	the	ketchup	,	a	result	considered	undesirable
他们	趋向	到	变暗	这	颜色	的	这	番茄酱	,	一个	结果	经过考虑的	不理想的

[baɪ][sʌm; səm] .

by	some	.
经过	一些	.

它们往往会使番茄酱的颜色变深，有些人认为这种结果并不理想。

[ðə; ði] [graʊnd] ['spaɪsɪz][ɑːr; ər] [juːst] ['sperɪŋli] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] .

The	ground	spices	are	used	sparingly	,	with	the	exception	of	cayenne	pepper	.
这	地面	香料	是	用过的	少量地	,	和	这	例外	的	辣椒	胡椒	.

除了辣椒粉之外，其他香料粉都用量很少。

[ðə; ði] [ə'sitɪk] ['æsɪd][ɪks'trækts][ʌv; əv]['spaɪsɪz][ɑːr; ər] [juːst] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l]

The	acetic	acid	extracts	of	spices	are	used	because	they	are	economical
这	乙酸	酸	提取物	的	香料	是	用过的	因为	他们	是	经济

[ænd; ənd] [gɪv] [ə; eɪ] [braitə] [red] ['kʌlər][ðæn; ðən][ɪz] [əb'teɪnd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hoʊl] [spaɪs] .

and	give	a	brighter	red	color	than	is	obtained	with	the	whole	spice	.
和	给	一个	更亮	红色的	颜色	比	是	获得	和	这	所有的	香料	.

香料的醋酸提取物之所以被使用，是因为它们经济实惠，而且能产生比整粒香料更鲜艳的红色。

[ðə; ði][ɔɪl][iks'trækts] [prə'duːs] [noʊ] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði][moʊst] [ɪk'spensɪv]

The	oil	extracts	produce	no	discoloration	,	but	they	are	the	most	expensive
这	油	提取物	生产	不	变色	,	但	他们	是	这	最多	昂贵的

[ænd; ənd] [gɪv] [æn; ən] [əb'dʒekʃənəbl] ['fleɪvər] .

and	give	an	objectionable	flavor	.
和	给	一个	令人反感的	味道	.

油提取物不会造成变色，但价格最贵，而且味道不好。

[hʌŋ'geriən] [swiːt] [pə'priːkə][ɪz] [naʊ] [kwaɪt] ['lɑːrdʒli] [juːst] [ænd; ənd] [ædz] [tuː; tə][ðə; ði]['kʌlər][æz; əz]

Hungarian	sweet	paprika	is	now	quite	largely	used	and	adds	to	the	color	as
匈牙利	甜的	辣椒	是	现在	相当	很大程度上	用过的	和	添加	到	这	颜色	作为

[wel] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði]['fleɪvər] .

well	as	to	the	flavor	.
出色地	作为	到	这	味道	.

匈牙利甜椒粉现在被广泛使用，它不仅能增添色泽，还能提升风味。

['ʃʊgər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ɑːr; ər] ['ædɪd] [ɪn] [sʌtʃ] [prə'pɔːrʃ(ə)n][æz; əz] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'zaɪrd] ,

Sugar	,	salt	,	and	vinegar	are	added	in	such	proportion	as	may	be	desired	,
糖	,	盐	,	和	醋	是	额外	在	这样的	部分	作为	可能	是	想要的	,

按所需比例加入糖、盐和醋。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm][brændz] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['gɑːrlɪk][ɑːr; ər] [juːst] .

and	in	some	brands	onions	and	garlic	are	used	.
和	在	一些	品牌	洋葱	和	蒜	是	用过的	.

有些品牌还会使用洋葱和大蒜。

[ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] .

EVAPORATION	AND	FINISHING	.
蒸发	和	精加工	.

蒸发和精加工。

[ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [ɪ'væpəreɪtɪd] ['ræpɪdli][tuː; tə] [sʌtʃ] [kən'sɪstənsi] [æz; əz][ðə; ði] [greɪd] [ænd; ənd][praɪs] [wɪl]

The	pulp	is	evaporated	rapidly	to	such	consistency	as	the	grade	and	price	will
这	纸浆	是	蒸发	快速	到	这样的	一致性	作为	这	年级	和	价格	将要

['wɔːrənt] ,

warrant	,
保证	,

纸浆迅速蒸发至与等级和价格相匹配的浓度。

[ðə; ði] [rɪ'dʌkʃ(ə)n] [ɪn] ['vɑːljəm] ['biːɪŋ] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [pər] [sent] .

the	reduction	in	volume	being	from	40	to	60	per	cent	.
这	减少	在	体积	存在	从	-	到	-	每	中心	.

产量减少了 40% 到 60%。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [ɪn] [ə'baʊt] ['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

This	is	accomplished	in	about	forty	-	five	minutes	.
这	是	完成	在	关于	四十	-	五	分钟	.

大约需要四十五分钟才能完成。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪz][nɑːt][kən'tɪnjuːd][lɔːŋgər][ðæn; ðən][ɪz] ['nesəseri] ,

The	cooking	is	not	continued	longer	than	is	necessary	,
这	烹饪	是	不是	持续	更长	比	是	必要的	,

烹饪时间不会超过必要的时长。

[æz; əz] [iːtʃ] ['mɪnɪt] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['dɑːkənz] [ðə; ði] ['fɪnɪʃt] ['prɑːdʌkt] .

as	each	minute	added	to	the	cooking	darkens	the	finished	product	.
作为	每个	分钟	额外	到	这	烹饪	变暗	这	完成的	产品	.

烹饪时间每增加一分钟，成品颜色就会加深。

[ɪf] [ðə; ði] [pʌlp] [hæz; həz] [bɪn] [rʌn] [θruː] [ðə; ði] ['sɪvɪŋ] [mə'ʃiːn] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ,

If	the	pulp	has	been	run	through	the	sieving	machine	before	cooking	,
如果	这	纸浆	有	到过	跑步	通过	这	筛分	机器	前	烹饪	,

如果果浆在烹煮前已经过筛，

[ðə; ði] [bætʃ] [meɪ] [biː; bi] [drɔːn] [ɔːf] ['ɪntuː][ðə; ði] [rɪ'siːvɪŋ] [tæŋk][fɔːr; fər] ['bɑːtlɪŋ] .

the	batch	may	be	drawn	off	into	the	receiving	tank	for	bottling	.
这	批	可能	是	绘制	离开	进入	这	接收	坦克	为了	装瓶	.

这批物料可以抽取到接收罐中进行装瓶。

[ɪf] [ðə; ði] ['fɪnɪʃɪŋ] [biː; bi] [dʌn] ['æftər] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [rʌn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [rɪ'siːvɪŋ] [væt] ,

If	the	finishing	be	done	after	cooking	,	the	pulp	is	run	into	a	receiving	vat	,
如果	这	精加工	是	完毕	后	烹饪	,	这	纸浆	是	跑步	进入	一个	接收	增值税	,

如果精加工是在烹煮之后进行的，则将果浆倒入接收桶中。

['fɪnɪʃt] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [drɔːn] ['ɪntuː][ðə; ði][tæŋk][fɔːr; fər] ['bɑːtlɪŋ] .

finished	as	quickly	as	possible	,	and	drawn	into	the	tank	for	bottling	.
完成的	作为	迅速地	作为	可能的	,	和	绘制	进入	这	坦克	为了	装瓶	.

尽快完成，然后送入罐中进行装瓶。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪ] [biː; bi] [kept] [æt; ət][ə; eɪ] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] — 200° [tuː; tə] 206° [ef] . —

The	ketchup	may	be	kept	at	a	high	temperature	—	200°	to	206°	F	.	—
这	番茄酱	可能	是	保留	在	一个	高的	温度	—	200°	到	206°	F	.	—

[ɪn][ðə; ði] [rɪ'siːvɪŋ] [tæŋk][baɪ] [miːnz] [ʌv; əv][ə; eɪ][smɔːl] [stiːm] [kɔɪl] ,

in	the	receiving	tank	by	means	of	a	small	steam	coil	,
在	这	接收	坦克	经过	方法	的	一个	小的	蒸汽	线圈	,

番茄酱可以通过小型蒸汽盘管在接收罐中保持在200°至206°F的高温。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [drɔːn] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ] [mə'ʃiːn] [θruː] [ə; eɪ] [stiːm] - ['dʒækitid;] [tuːb] .

or	it	may	be	drawn	to	the	bottling	machine	through	a	steam	-	jacketed	tube	.
或者	它	可能	是	绘制	到	这	装瓶	机器	通过	一个	蒸汽	-	套	管子	.

或者可以通过蒸汽夹套管将其吸入装瓶机。

['fɪnɪʃɪŋ] ['æftər] ['kʊkɪŋ] [jiːldz] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['smuːðər] ['ketʃəp] [ðæn; ðən] ['sɪvɪŋ] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ]

Finishing	after	cooking	yields	a	slightly	smoother	ketchup	than	sieving	before	cooking
精加工	后	烹饪	产量	一个	轻微地	更平滑	番茄酱	比	筛分	前	烹饪

; [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [ni'sesiteits] ['hændlɪŋ] ,

;	but	it	necessitates	handling	,
;	但	它	需要	处理	,

烹饪后进行最后处理可以得到比烹饪前过筛更顺滑的番茄酱；但这需要额外的处理步骤。

[rɪ'duːsɪz, riː'duːsɪz][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ænd; ənd] [ɪn'kriːsɪz] [ðə; ði] ['tʃænsɪz] [ʌv; əv][ɪn'fekʃ(ə)n] .

reduces	the	temperature	,	and	increases	the	chances	of	infection	.
减少	这	温度	,	和	增加	这	机会	的	感染	.

降低体温，增加感染几率。

['bɑːtlɪŋ] .

BOTTLING	.
装瓶	.

装瓶。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [kliːnd] [æz; əz] ['ketʃəp] [wɪl] [nɑːt] [kiːp] [ɪf] [pleɪst] [ɪn]
The bottles should be thoroughly cleaned as ketchup will not keep if placed in
这 瓶子 应该 是 彻底 已清洗 作为 番茄酱 将要 不是 保持 如果 放置 在
['bɔtlz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['mɪrli] [rɪnst] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɔː] ;
bottles which have been merely rinsed to remove the straw ;
瓶子 哪个 有 到过 仅仅 冲洗干净 到 消除 这 稻草 ;

瓶子必须彻底清洗干净，因为如果只是简单地冲洗掉吸管，番茄酱就无法保存；

[ɪf] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz][nɑːt][tuː; tə][biː; bi]['gɪv(ə)n][æn; ən]['æftər] ['prɑːses] [ðə; ði] [kən'teɪnərz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
if the ketchup is not to be given an after process the containers should be
如果 这 番茄酱 是 不是 到 是 给定 一个 后 过程 这 容器 应该 是
['sterəlaɪzd] .
sterilized .
已灭菌 .

如果番茄酱不需要后续加工，则容器应进行消毒。

[ɪn][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l][wɜːrk][kɔːrk] ['stɔpəz] [geɪv] [ðə; ði] [best] [rɪ'zʌlts] [ænd; ənd] [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
In the experimental work cork stoppers gave the best results and these should be
在 这 实验 工作 软木 塞子 给予 这 最好的 结果 和 这些 应该 是
['sterəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ] ['pærəfɪn] [bæθ] [æt; ət] 250°
sterilized in a paraffin bath at 250°
已灭菌 在 一个 石蜡 洗澡 在 250°

实验表明，软木塞效果最佳，应在250℃的石蜡浴中进行消毒。

[ef] .
F .
F .

F.

['prɑːsesɪŋ] .
PROCESSING .
加工 .

加工。

[æn; ən]['æftər] ['triːtmənt] [ɔːr] ['prɑːses] [ɪz]['gɪv(ə)n][tuː; tə] ['bɑːtld] [gʊdz] ['iːðər] [ɪn][ə; eɪ]['wɔːtər][ɔːr]
An after treatment or process is given to bottled goods either in a water or
一个 后 治疗 或者 过程 是 给定 到 瓶装 商品 任何一个 在 一个 水 或者
[stiːm] [bæθ] ,
steam bath ,
蒸汽 洗澡 ,

瓶装产品需经过后续处理或加工，例如在水浴或蒸汽浴中进行处理。

[ðə; ði][ɪm'pɔːrt(ə)nt][pɔɪnt] ['biːɪŋ] [ðæt] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l][biː; bi] [reɪzd] [tuː; tə][ðə; ði]
the important point being that the center of the bottle be raised to the
这 重要的 观点 存在 那 这 中心 的 这 瓶子 是 提高 到 这
[dɪ'zaɪrd] [dɪ'griː] [ʌv; əv] [hiːt] .
desired degree of heat .
想要的 程度 的 热 .

关键是要将瓶子的中心加热到所需的温度。

[ɪf] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [θɪn] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi][ɪ'fɛktəd, ɪ'fɛktɪd, 'iːfɛktəd, 'iːfɛktɪd] ['kwɪkli] ,
If the ketchup is thin this can be effected quickly ,
如果 这 番茄酱 是 薄的 这 能 是 受影响 迅速地 ,

如果番茄酱比较稀，这种现象会很快发生。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] ['hevi] [ðə; ði] [hiːt] ['penətreɪts] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð; wɪθ] [sər'praɪzɪŋ]
but if it is thick and heavy the heat penetrates the ketchup with surprising
但 如果 它 是 厚的 和 重的 这 热 渗透 这 番茄酱 和 奇怪
['sloʊnəs] . [-]
slowness . [12]
缓慢 . [-]

但如果番茄酱又浓又重，热量渗透到番茄酱中的速度就会出奇地慢。[12]

[ɪn][ə; eɪ] [θɪn] ['ketʃəp] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [meɪ] [biː; bi] [reɪzd] [frʌm; frəm] 140° [tuː; tə] 190° [ef] .

In	a	thin	ketchup	the	temperature	may	be	raised	from	140°	to	190°	F	.
在	一个	薄的	番茄酱	这	温度	可能	是	提高	从	140°	到	190°	F	.

[ɪn] [ˌeɪ'tiːn] ['mɪnɪts] [ɔːr] [les] [wen] [ðə; ði] [sə'raʊndɪŋ] [hiːt] [ɪz] 195° [ef] ;

in	eighteen	minutes	or	less	when	the	surrounding	heat	is	195°	F	;
在	十八	分钟	或者	较少的	什么时候	这	周围	热	是	195°	F	;

在周围环境温度为 195°F 的情况下，稀番茄酱的温度可以在 18 分钟或更短的时间内从 140°F 升高到 190°F;

[bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['ketʃəp] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [teɪk] [æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr] [tuː; tə] [ə'kɑːmplɪʃ] [ðə; ði]

but	in	a	heavy	ketchup	it	may	take	an	hour	or	more	to	accomplish	the
但	在	一个	重的	番茄酱	它	可能	拿	一个	小时	或者	更多的	到	完成	这

[seɪm] [rɪ'zʌlt] .

same	result	.
相同的	结果	.

但如果番茄酱很浓稠，可能需要一个小时或更长时间才能达到同样的效果。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðerfɔːr] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] [biː; bi] ['prɑːsest] [ɪ'miːdiətli] ['æftər][ˌaɪ 'tiː]

It	is	therefore	very	important	that	the	ketchup	be	processed	immediately	after	it
它	是	所以	非常	重要的	那	这	番茄酱	是	已处理	立即地	后	它

[ɪz] [kɔːrkt] ,

is	corked	,
是	软木塞	,

因此，番茄酱封瓶后必须立即进行加工，这一点非常重要。

[bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][taɪm][tuː; tə] [kuːl] .

before	it	has	time	to	cool	.
前	它	有	时间	到	凉爽的	.

趁它还没来得及冷却。

[ðə; ði] [reɪt] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['hiːtɪŋ] [ɪz][ɪ'fɛktəd, ɪ'fɛktɪd, 'iːfɛktəd, 'iːfɛktɪd][fɔːr; fər] ['dɪfrənt] [gʊdz]

The	rate	at	which	the	heating	is	effected	for	different	goods
这	速度	在	哪个	这	加热	是	受影响	为了	不同的	商品

[kæn; kən][biː; bi] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ə; eɪ] [θər'mɑːmɪtər] [ɪn][ðə; ði][kɔːrk][ænd; ənd] [rɪ'kɔːrdɪŋ] [ðə; ði]

can	be	determined	by	sealing	a	thermometer	in	the	cork	and	recording	the
能	是	决定	经过	密封	一个	温度计	在	这	软木	和	记录	这

['riːdɪŋz] .

readings	.
阅读	.

可以通过将温度计密封在软木塞中并记录读数来确定不同商品的加热速率。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[fɔːr] . — [æn; ən][ɪg'zæmp(ə)l][ʌv; əv]['fækt(ə)ri] ['præktɪs] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði][tɑːp] [roʊ] [ʌv; əv][tæŋks][frʌm; frəm]

4	.	—	An	example	of	factory	practice	showing	the	top	row	of	tanks	from
4	.	—	一个	例子	的	工厂	实践	显示	这	顶部	排	的	坦克	从

[wɪtʃ] [pʌlp] ['paːsiz][baɪ]['grævəti]['ɪntuː][ðə; ði] ['kʊkəz] ,

which	pulp	passes	by	gravity	into	the	cookers	,
哪个	纸浆	通过	经过	重力	进入	这	炊具	,

4.—工厂操作示例，图中显示了顶部一排储罐，纸浆通过重力从这些储罐流入蒸煮器。

[ðen] ['ɪntuː][ðə; ði] [rɪ'siːvər] , ['sɪvɪŋ] [mə'ʃiːn] , [ænd; ənd]['faɪn(ə)l][tʌb] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ]

then	into	the	receiver	,	sieving	machine	,	and	final	tub	ready	for	the	bottling
然后	进入	这	接收者	,	筛分	机器	,	和	最终的	浴缸	准备好	为了	这	装瓶

[mə'ʃiːn] [ɔːr][dʒʌg] ['fɪlər] .

machine	or	jug	filler	.
机器	或者	水壶	填料	.

然后进入接收器、筛分机，最后进入最终的桶，准备送入装瓶机或灌装机。

['kærəktər] [ʌv; əv] ['prɑːdʌkt] .

CHARACTER	**OF**	**PRODUCTS**	**.**
特点	的	产品	.

产品特性。

[fɜːrst] - [klæs] ['prɑːdʌkt] .

FIRST	**-**	**CLASS**	**PRODUCTS**	**.**
第一的	-	班级	产品	.

一流产品。

[ðə; ði]['fækt(ə)ri][æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər]

The	**factory**	**at**	**which**	**the**	**experiments**	**were**
这	工厂	在	哪个	这	实验	是

[kən'dʌktɪd] [hæz; həz]['sænəteri] ['bɪldɪŋz] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋz] ,

conducted	**has**	**sanitary**	**buildings**	**and**	**surroundings**	**,**
实施	有	卫生	建筑物	和	周围环境	,

进行实验的工厂拥有卫生条件良好的厂房和周边环境。

[ðə; ði] [flɔːrz] [ɑːr; ər][ʌv; əv] ['kɑːnkriːt] [fɔːr; fər] ['flʌʃɪŋ] ,

the	**floors**	**are**	**of**	**concrete**	**for**	**flushing**	**,**
这	楼层	是	的	具体的	为了	冲洗	,

冲水区域的地面是混凝土材质。

[ænd; ənd][ðə; ði][paɪps] [juːst] [ɪn] [kən'dʌktɪŋ] [ðə; ði][pʌlp][tuː; tə][ðə; ði] ['kitʃinz] [ɑːr; ər] ['pɔːrsəlɪn] - [laɪnd]

and	**the**	**pipes**	**used**	**in**	**conducting**	**the**	**pulp**	**to**	**the**	**kitchens**	**are**	**porcelain**	**-**	**lined**
和	这	管道	用过的	在	进行	这	纸浆	到	这	厨房	是	瓷	-	衬里

[tuː; tə] [prɪ'vent] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [frʌm; frəm][ðə; ði]['aɪərn][ænd; ənd][tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] ['klenlinəs] .

to	**prevent**	**discoloration**	**from**	**the**	**iron**	**and**	**to**	**insure**	**cleanliness**	**.**
到	防止	变色	从	这	铁	和	到	保证	清洁	.

将纸浆输送到厨房的管道内衬瓷层，以防止铁质造成变色，并确保清洁。

[ðə; ði] [tjʊb] [wɪtʃ] ['kæri] [ðə; ði] ['ketʃəp] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ketlz] [tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'siːvɪŋ] [tæŋk] ,

The	**tubes**	**which**	**carry**	**the**	**ketchup**	**from**	**the**	**kettles**	**to**	**the**	**receiving**	**tank**	**,**
这	管子	哪个	携带	这	番茄酱	从	这	水壶	到	这	接收	坦克	,

将番茄酱从煮酱锅输送到接收罐的管道，

['fɪnɪʃɪŋ] [məˈʃiːn] , [ænd; ənd] ['bɑːtlər] [ɑːr; ər]['sɪlvər] - ['pleɪtɪd] . [-]

finishing	**machine**	**,**	**and**	**bottler**	**are**	**silver**	**-**	**plated**	**.**	**[**	**13**	**]**
精加工	机器	,	和	装瓶商	是	银	-	镀	.	[	-	]

精加工机和装瓶机均为镀银。[13]

[nɑːt][ɔːl][ʌv; əv] [ðiːz] ['meʒərz] [ɑːr; ər] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['ketʃəp] ,

Not	**all**	**of**	**these**	**measures**	**are**	**necessary**	**to**	**make**	**a**	**good**	**ketchup**	**,**
不是	全部	的	这些	措施	是	必要的	到	制作	一个	好的	番茄酱	,

并非所有这些措施都是制作美味番茄酱的必要条件。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ʃoʊ] [ðə; ði] [ker] ['eksəd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən]['ɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv] [gʊd] [ə'pɪrəns]

but	**they**	**show**	**the**	**care**	**exercised**	**in**	**making**	**an**	**article**	**of**	**good**	**appearance**
但	他们	展示	这	关心	锻炼	在	制作	一个	文章	的	好的	外貌

[ænd; ənd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst]['kwɑːləti] .

and	**of**	**the**	**finest**	**quality**	**.**
和	的	这	最好的	质量	.

但它们体现了在制作外观精美、质量上乘的产品时所倾注的心血。

[ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['ʌndər] [wɪtʃ] ['ketʃəp] [ɪz] [meɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ker] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [wɜ:rk]

The	conditions	under	which	ketchup	is	made	and	the	care	with	which	the	work
这	状况	在下面	哪个	番茄酱	是	制成	和	这	关心	和	哪个	这	工作

[ɪz] [dʌn] [æt; ət] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['betər] ['fæktriz; 'fæktəriz] [ɪz] ['i:kwəl] [tu:; tə] [ðæt] [ju:st] [ɪn] [ðə; ði]

is	done	at	some	of	the	better	factories	is	equal	to	that	used	in	the
是	完毕	在	一些	的	这	更好的	工厂	是	平等的	到	那	用过的	在	这

[ˌmænju'fæktʃər] [ʌv; əv] ['eni] [fu:d] ['prɑ:dʌkt] .

manufacture	of	any	food	product	.
生产	的	任何	食物	产品	.

一些较好的工厂在番茄酱的生产条件和工作认真程度上，与任何食品的生产条件和认真程度都一样。

[hoʊl] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] [fru:t] [ɪz] [ju:st] , ['klenlinəs] [ɪz] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] ['evri] [pɔɪnt] , [ðə; ði] [best]

Whole	selected	fruit	is	used	,	cleanliness	is	maintained	at	every	point	,	the	best
所有的	已选	水果	是	用过的	,	清洁	是	维持	在	每一个	观点	,	这	最好的

[greɪdz] [ʌv; əv] ['spaɪsɪz] ,

grades	of	spices	,
成绩	的	香料	,

选用完整精选水果，全程保持清洁卫生，采用最高品质的香料。

['vɪnɪgər] , ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔ:lt] [ɑ:r; ər] ['ædɪd] [fɔ:r; fər] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [ðə; ði]

vinegar	,	granulated	sugar	,	and	salt	are	added	for	flavoring	,	and	the
醋	,	颗粒状	糖	,	和	盐	是	额外	为了	调味	,	和	这

['bɔtlz] [ɑ:r; ər] ['kerfəli] [wɑ:ʃt] .

bottles	are	carefully	washed	.
瓶子	是	小心	洗过	.

为了调味，加入醋、砂糖和盐，然后仔细清洗瓶子。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [pʊt] [ʌp] ['ʌndər] [sʌtʃ] [kən'dɪʃ(ə)nz] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [braɪt] ['nætʃ(ə)rəl] ['kʌlər] ,

The	ketchup	put	up	under	such	conditions	will	have	a	bright	natural	color	,
这	番茄酱	放	向上	在下面	这样的	状况	将要	有	一个	明亮的	自然的	颜色	,

在这种条件下制作的番茄酱会呈现鲜艳的自然色泽。

[wɪl] [rɪ'meɪn] [gʊd] [æz; əz] [lɔ:ŋ] [æz; əz] [ðə; ði] [kən'teɪnər] [ɪz] [ʌn'broʊkən] ,

will	remain	good	as	long	as	the	container	is	unbroken	,
将要	保持	好的	作为	长的	作为	这	容器	是	未破	,

只要容器未破损，就能保持良好状态。

[ænd; ənd] [wɪl] [kən'tɪnju:] [ɪn] [ðæt] [kən'dɪʃ(ə)n] [fɔ:r; fər] [sʌm; səm] [taɪm] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] [ɪf] [kept] [æt; ət]

and	will	continue	in	that	condition	for	some	time	after	opening	if	kept	at
和	将要	继续	在	那	状况	为了	一些	时间	后	开幕	如果	保留	在

[ə; eɪ] ['ferli] [ku:l] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

a	fairly	cool	temperature	.
一个	相当	凉爽的	温度	.

如果在较为凉爽的温度下保存，开封后仍能保持这种状态一段时间。

[ɪn'fɪrɪər] ['prɑ:dʌkt] [frʌm; frəm] “ ['trɪmɪŋ] [stɑ:k] .

INFERIOR	PRODUCTS	FROM	“	TRIMMING	STOCK	.
下	产品	从	“	修剪	库存	.

来自“修剪库存”的劣质产品。

” [ɪn] ['kɑ:ntræst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['strɪktli] [haɪ] - [greɪd] ['prɑ:dʌkt] [ɪz] [ðə; ði] [greɪt] [bʌlk] [ʌv; əv] [ðə; ði]

”	In	contrast	with	the	strictly	high	-	grade	product	is	the	great	bulk	of	the
”	在	对比	和	这	严格	高的	-	年级	产品	是	这	伟大的	大部分	的	这

['ketʃəp] [faʊnd] [ɑ:n] [ðə; ði] ['mɑ:rkɪt] .

ketchup	found	on	the	market	.
番茄酱	成立	在	这	市场	.

与这种品质优良的产品形成鲜明对比的是市场上绝大多数的番茄酱。

[ðə; ði] [mə'tɪriəl] [ɪz][nɑːt] [hoʊl] [raɪp][tə'meɪtoʊz] , [bʌt; bət][kən'sɪsts][ʌv; əv][ðə; ði] [weɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]

The	material	is	not	whole	ripe	tomatoes	,	but	consists	of	the	waste	of	the
这	材料	是	不是	所有的	成熟	西红柿	,	但	由	的	这	浪费	的	这

['kænɪŋ] ['fækt(ə)ri] ,

canning	factory	,
罐头	工厂	,

这些原料并非完整的成熟番茄，而是罐头厂的废料。

['kɑːmənli] ['dezɪgneɪtɪd] [æz; əz] “ ['trɪmɪŋ] [stɑːk] , ” [ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði] [griːn] , ['moʊldi] , ['broʊkən] ,

commonly	designated	as	“	trimming	stock	,	”	including	the	green	,	moldy	,	broken	,
通常	指定的	作为	“	修剪	库存	,	”	包括	这	绿色的	,	发霉的	,	破碎的	,

['rɑːt(ə)n] , [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli] [ˌʌn'juːzəbl] [tə'meɪtoʊz] ,

rotten	,	and	generally	unusable	tomatoes	,
烂	,	和	一般来说	无法使用	西红柿	,

通常被称为“修剪用材”，包括绿色的、发霉的、破损的、腐烂的以及一般无法使用的西红柿。

[ðə; ði] [skɪnz] , ['kɔrz] , [ænd; ənd] [stemz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['piːlɪŋ] [teiblz] , [ænd; ənd][ðə; ði]['sɜːrplʌs]

the	skins	,	cores	,	and	stems	from	the	peeling	tables	,	and	the	surplus
这	皮肤	,	核心	,	和	茎	从	这	剥落	表格	,	和	这	剩余

[dʒuːs][frʌm; frəm][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [mə'ʃiːnz] ,

juice	from	the	filling	machines	,
汁	从	这	填充	机器	,

去皮台上掉落的果皮、果核和果梗，以及灌装机产生的多余果汁，

[ɔːl][ʌv; əv] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [deɪ] [ænd; ənd][biː; bi] [rʌn] [θruː]

all	of	which	may	be	allowed	to	stand	during	the	day	and	be	run	through
全部	的	哪个	可能	是	允许	到	站立	期间	这	天	和	是	跑步	通过

[ðə; ði]['saɪkloʊn][ɪn][ðə; ði] ['iːvnɪŋ] .

the	cyclone	in	the	evening	.
这	气旋	在	这	晚上	.

所有这些物品都可以在白天放置，晚上通过旋风进行处理。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['siːz(ə)n] , [ðə; ði]['frɔːstɪd][ænd; ənd][hæf] - [raɪp] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

At	the	end	of	the	season	,	the	frosted	and	half	-	ripe	fruits	may	be	used	.
在	这	结尾	的	这	季节	,	这	磨砂	和	一半	-	成熟	水果	可能	是	用过的	.

季末时，可以利用那些结霜的、半成熟的果实。

[pɑːrt][ʌv; əv] [ðɪs] [mə'tɪriəl] [kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [kən'sɪdərd] “ [saʊnd] [fruːt] ” [æz; əz]['kɑːntəmˌpleɪtɪd][baɪ]

Part	of	this	material	can	not	be	considered	“	sound	fruit	”	as	contemplated	by
部分	的	这	材料	能	不是	是	经过考虑的	“	声音	水果	”	作为	思考	经过

[ðə; ði] [fuːd] [ænd; ənd] [drʌgz] [ækt] .

the	food	and	drugs	act	.
这	食物	和	药物	行为	.

根据食品药品法，其中一部分材料不能被视为“合格水果”。

[ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['bærəlz] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd] , ['pɑːsəbli] [ɪn][ðə; ði]

The	pulp	is	put	up	in	barrels	,	preserved	,	and	allowed	to	stand	,	possibly	in	the
这	纸浆	是	放	向上	在	桶	,	保存完好	,	和	允许	到	站立	,	可能	在	这

[sʌn] ,

sun	,
太阳	,

纸浆被装入桶中，进行防腐处理，然后静置，可能还会放在阳光下晒干。

[ʌn'tɪl][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɑːntəti][hæz; həz][ə'kjuːmjəleɪtɪd][fɔːr; fər] ['ʃɪpmənt] .

until	a	sufficient	quantity	has	accumulated	for	shipment	.
直到	一个	充足的	数量	有	积累	为了	运输	.

直到积累到足够的数量可以装运为止。

[oʊld] ['ketʃəp] ['bærəlz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ænd; ənd][biː; bi] [nʌn] [tuː] [kliːn] .

Old	ketchup	barrels	may	be	used	and	be	none	too	clean	.
老的	番茄酱	桶	可能	是	用过的	和	是	没有任何	也	干净的	.

可能会使用旧的番茄酱桶，而且这些桶可能不太干净。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] ,
As **a** **result** **,**
作为 一个 结果 ,

因此，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [ʌn'kɑːmən] [tuː; tə] [siː] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [pʌlp] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ]
it **is** **not** **uncommon** **to** **see** **an** **inch** **or** **more** **of** **pulp** **in** **the** **bottom** **of** **a**
它 是 不是 罕见 到 看 一个 英寸 或者 更多的 的 纸浆 在 这 底部 的 一个
[kɑːr][æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] ['ʃɪpmənt] ,
car **at** **the** **end** **of** **shipment** **,**
车 在 这 结尾 的 运输 ,

在货物装运结束时，车厢底部出现一英寸或更厚的纸浆并不罕见。

[kɔːzd] [baɪ][ðə; ði] ['bloʊɪŋ] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['bærəl] ['hedz] [frʌm; frəm] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .
caused **by** **the** **blowing** **out** **of** **the** **barrel** **heads** **from** **fermentation** **.**
导致 经过 这 吹 出去 的 这 桶 头部 从 发酵 .

由于发酵导致桶盖爆裂所致。

[ðə; ði]['sænəteri][kən'dɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['fækt(ə)ri] [meɪ] [biː; bi] [pʊr] , [ðə; ði] ['hændlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [gʊdz]
The **sanitary** **condition** **of** **the** **factory** **may** **be** **poor** **,** **the** **handling** **of** **the** **goods**
这 卫生 状况 的 这 工厂 可能 是 贫穷的 , 这 处理 的 这 商品
[biː; bi] [ˌʌn'kliːn] ,
be **unclean** **,**
是 不洁 ,

工厂的卫生条件可能较差，货物处理过程可能不卫生。

[ðə; ði]['spaɪsɪz][biː; bi][ðə; ði] [rɪ'fjuːz] [frʌm; frəm][ðə; ði][spaɪs] ['haʊzɪz] , [ðə; ði] ['ʃʊgər] [biː; bi][ʌv; əv][ðə; ði]
the **spices** **be** **the** **refuse** **from** **the** **spice** **houses** **,** **the** **sugar** **be** **of** **the**
这 香料 是 这 拒绝 从 这 香料 房屋 , 这 糖 是 的 这
['tʃiːpɪst] [greɪd] ,
cheapest **grade** **,**
最便宜 年级 ,

香料是香料作坊的废料，糖是最劣质的。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['bɔtlz] [biː; bi]['oʊnli] [rɪnst] [ɔːr][biː; bi] [juːst] [wɪ'ðaʊt] ['iːv(ə)n] [ðæt] [prɪ'kɔːʃn] .
and **the** **bottles** **be** **only** **rinsed** **or** **be** **used** **without** **even** **that** **precaution** **.**
和 这 瓶子 是 仅有的 冲洗干净 或者 是 用过的 没有 甚至 那 预防 .

瓶子只需冲洗一下即可使用，或者甚至无需这种预防措施。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ] [kən'kɑːkʃn] [soʊ] ['hevɪli] [spaɪst] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['spaɪsɪz] [ðæt] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ]
The **ketchup** **is** **a** **concoction** **so** **heavily** **spiced** **with** **hot** **spices** **that** **the** **tomato**
这 番茄酱 是 一个 混合物 所以 重度 加香料 和 热的 香料 那 这 番茄
['fleɪvər][ɪz][lɔːst][ænd; ənd] [maɪt] [æz; əz] [wel] [biː; bi] ['eniθɪŋ] [els] .
flavor **is** **lost** **and** **might** **as** **well** **be** **anything** **else** **.**
味道 是 丢失的 和 可能 作为 出色地 是 任何事物 别的 .

这种番茄酱是用大量的辛辣香料调制而成，以至于番茄的味道完全消失了，感觉就像是其他任何东西一样。

[ðə; ði]['kʌlər][ɪz] ['nɔːrməli] ['dɜːrti] [braʊn] .
The **color** **is** **normally** **dirty** **brown** **.**
这 颜色 是 通常情况下 肮脏的 棕色的 .

颜色通常是脏棕色。

[bɪ'twiːn] [ðiːz] [tuː] [ɪk'striːmz] [ɑːr; ər][ɔːl] [greɪdz] , [ðoʊz] [fɔːr; fər] [wɪtʃ] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz] ,
Between **these** **two** **extremes** **are** **all** **grades** **,** **those** **for** **which** **whole** **tomatoes** **,**
之间 这些 二 极端情况 是 全部 成绩 , 那些 为了 哪个 所有的 西红柿 ,
[ˌʌn'sɔːrtɪd] ,
unsorted **,**
未分类 ,

在这两个极端之间，包含了所有等级的番茄，包括未经分拣的整颗番茄。

[ɑːr; ər] [juːst] , [ðoʊz] [fɔːr; fər] [wɪtʃ] ['trɪmɪŋ] [stɑːk] [ɪz] [wɜːrkt] [ʌp] ['prɑːmptli] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kænɪŋ]

are	used	,	those	for	which	trimming	stock	is	worked	up	promptly	during	the	canning
是	用过的	,	那些	为了	哪个	修剪	库存	是	工作	向上	及时	期间	这	罐头

['siːz(ə)n] ,

season	,
季节	,

这些产品用于罐装季节期间及时加工的修整高汤。

[ænd; ənd] [ðoʊz] [meɪd] [frʌm; frəm] [stɑːk] [ʌv; əv] [ˌʌn'noʊn] ['hɪstri; 'hɪstəri] .

and	those	made	from	stock	of	unknown	history	.
和	那些	制成	从	库存	的	未知	历史	.

以及那些用来历不明的原材料制成的产品。

[sʌm; səm][ˌmænju'fæktʃərəz][wɜːrk] ['ʌndər] [gʊd] [ænd; ənd][sʌm; səm] ['ʌndər] [pʊr] ['sænəteri] [kən'dɪʃ(ə)nz] .

Some	manufacturers	work	under	good	and	some	under	poor	sanitary	conditions	.
一些	制造商	工作	在下面	好的	和	一些	在下面	贫穷的	卫生	状况	.

有些生产商在良好的卫生条件下工作，有些则在较差的卫生条件下工作。

[ðer; ðər][kæn; kən][biː; bi][noʊ] [daʊt] [ðæt] [wɪð; wɪθ]['prɑːpər] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [prɪ'kɔːʃn] [mʌtʃ]

There	can	be	no	doubt	that	with	proper	selection	and	precaution	much
那里	能	是	不	怀疑	那	和	恰当的	选择	和	预防	很多

[ʌv; əv][ðə; ði][baɪ] - ['prɑːdʌkt][ʌv; əv][ðə; ði] ['kænɪŋ] ['fækt(ə)ri][ænd; ənd][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz]

of	the	by	-	product	of	the	canning	factory	and	large	quantities	of	tomatoes
的	这	经过	-	产品	的	这	罐头	工厂	和	大的	数量	的	西红柿

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] [ʌn'suːtəbl] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [maɪt] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [əd'væntɪdʒ] [ɪn][ðə; ði]

which	are	unsuitable	for	canning	might	be	used	to	advantage	in	the
哪个	是	不合适	为了	罐头	可能	是	用过的	到	优势	在	这

[ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['ketʃəp] ;

manufacture	of	ketchup	;
生产	的	番茄酱	;

毫无疑问，通过适当的选择和预防措施，罐头厂的许多副产品和大量不适合罐装的西红柿都可以有效地用于番茄酱的生产；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ]['naɪsəti][ʌv; əv] ['præktɪs] [nɑːt] [-]

but	it	requires	a	nicety	of	practice	not	[	14	]
但	它	需要	一个	友善	的	实践	不是	[	-	]

但这需要一些技巧的实践[14]

['dʒen(ə)rəli] [faʊnd] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] .

generally	found	at	this	time	.
一般来说	成立	在	这	时间	.

通常此时会发现。

[ðə; ði] ['præktɪs] ['sʌmtaɪmz] ['fɑːloʊd] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [sʌm; səm] ['ketʃəp] [frʌm; frəm] [hoʊl] [stɑːk]

The	practice	sometimes	followed	of	making	some	ketchup	from	whole	stock
这	实践	有时	随后	的	制作	一些	番茄酱	从	所有的	库存

[ænd; ənd][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][frʌm; frəm] [rɪ'fjuːz] [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ðə; ði]['fɔːrmər][fɔːr; fər] ['ædvərtaɪzɪŋ]

and	a	large	quantity	from	refuse	and	using	the	former	for	advertising
和	一个	大的	数量	从	拒绝	和	使用	这	以前的	为了	广告

['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] ,

purposes	,
目的	,

有时人们会采用这样的做法：用完整的番茄酱制作少量番茄酱，用废料制作大量番茄酱，并将前者用于广告宣传。

['oʊnli] [səːvz] [tuː; tə] ['emfəsaɪz] [ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] [gʊdz] [bɪ'lɔːŋ] [tuː; tə] [tuː] [dɪ'stɪŋkt] ['klæsɪz] .

only	serves	to	emphasize	the	fact	that	the	goods	belong	to	two	distinct	classes	.
仅有的	服务	到	强调	这	事实	那	这	商品	属于	到	二	清楚的	课程	.

这恰恰强调了这些商品属于两个不同的类别。

[wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['juːzɪz] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['veri] [kən'sɪdərəb(ə)l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [pʌlp] [frʌm; frəm] [rɪ'fjuːz] [stɑːk]

One	of	the	uses	for	a	very	considerable	amount	of	pulp	from	refuse	stock
一	的	这	用途	为了	一个	非常	大量	数量	的	纸浆	从	拒绝	库存

[ɪz] [ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [sɔːs] [fɔːr; fər] [beɪkt] [biːnz] [ænd; ənd] ['ʌðər] [kænd] [gʊdz] [wer] [ðə; ði]

is	the	making	of	sauce	for	baked	beans	and	other	canned	goods	where	the
是	这	制作	的	酱	为了	烘焙	豆子	和	其他	罐装	商品	在哪里	这

[truː] ['kærəktər] [kæn; kən] [nɑːt] [biː; bi] [əb'zɜːrvd] [baɪ] [ðə; ði] [kən'suːmər] .

true	character	can	not	be	observed	by	the	consumer	.
真的	特点	能	不是	是	观察到	经过	这	消费者	.

废料中产生的大量纸浆的一个用途是制作烤豆和其他罐头食品的酱汁，因为消费者无法察觉这些食品的真实特性。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[faɪv] . — [ə'nʌðər] ['fækt(ə)ri] [ɪn'tɪriər] , ['ʃoʊɪŋ] [lɑːrdʒ] [pʌlp] [tæŋks] [ɪn] [ðə; ði] [rɪr] , ['kʊkɪŋ] [tæŋks] [ɑːn]

5	.	—	Another	factory	interior	,	showing	large	pulp	tanks	in	the	rear	,	cooking	tanks	on
5	.	—	其他	工厂	内部的	,	显示	大的	纸浆	坦克	在	这	后部	,	烹饪	坦克	在

[ðə; ði] [raɪt] ,

the	right	,
这	正确的	,

5.—另一处工厂内部，可以看到后部的大型纸浆罐，右侧是蒸煮罐。

[ænd; ənd] ['prɑːses] [tæŋks] [ɪn] [frʌnt] [kən'teɪnɪŋ] ['θaʊzəndz, 'θaʊzənz] [ʌv; əv] ['bɔtlz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] .

and	process	tanks	in	front	containing	thousands	of	bottles	of	ketchup	.
和	过程	坦克	在	正面	包含	数千	的	瓶子	的	番茄酱	.

前面是装有数千瓶番茄酱的加工罐。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['siːz(ə)n] [tə'meɪtoʊz] [kʌm] [ɪn] [æt; ət] [taɪmz] [ɪn] ['lɑːrdʒər] ['kwɑːntətiz] [ðæn; ðən] [kæn; kən]

During	the	season	tomatoes	come	in	at	times	in	larger	quantities	than	can
期间	这	季节	西红柿	来	在	在	时代	在	更大的	数量	比	能

[biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['ketʃəp] ['prɑːmptli] .

be	made	into	ketchup	promptly	.
是	制成	进入	番茄酱	及时	.

在番茄成熟的季节，有时番茄的产量会超过制作番茄酱所需的量。

[ðə; ði] ['sɜːrplʌs] [mʌst; məst] [biː; bi] [wɜːrkt] [ʌp] ['ɪntuː] [pʌlp] [fɔːr; fər] ['stɔːrɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [stɔːrd]

The	surplus	must	be	worked	up	into	pulp	for	storage	and	may	be	stored
这	剩余	必须	是	工作	向上	进入	纸浆	为了	贮存	和	可能	是	存储

[ɪn] ['bærəlz] [ɔːr] [ɪn] [tɪn] [kænz] .

in	barrels	or	in	tin	cans	.
在	桶	或者	在	锡	罐头	.

剩余部分必须加工成纸浆储存，可以储存在桶里或锡罐里。

[ðə; ði] [pʌlp] [stɔːrd] [ɪn] ['bærəlz] [wɪl] [nɑːt] [hæv; həv] [æz; əz] [gʊd] [ə; eɪ] ['kʌlər] [æz; əz] [ðæt] [pʊt] ['ɪntuː] [kænz]

The	pulp	stored	in	barrels	will	not	have	as	good	a	color	as	that	put	into	cans
这	纸浆	存储	在	桶	将要	不是	有	作为	好的	一个	颜色	作为	那	放	进入	罐头

,

,

,

桶装果浆的颜色不如罐装果浆的颜色好。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪd] [frʌm; frəm] ['iːðər] [wɪl] [nɑːt] [biː; bi] [æz; əz] [braɪt] [æz; əz] [ðæt] [meɪd]

and	the	ketchup	made	from	either	will	not	be	as	bright	as	that	made
和	这	番茄酱	制成	从	任何一个	将要	不是	是	作为	明亮的	作为	那	制成

[frʌm; frəm] [hoʊl] ,

from	whole	,
从	所有的	,

用这两种材料制作的番茄酱颜色都不会像用整粒番茄制作的番茄酱那样鲜亮。

[freʃ] [stɑːk] .
fresh **stock** **.**
新鲜的 库存 .

新鲜到货。

[ðə; ði] [pʌlp] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['bærəlz] [ɪz] [mɔːr] ['laɪəb(ə)l] [tuː; tə] ['spɔɪlɪdʒ] [ðæn; ðən] [ðæt] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [kænz] .
The **pulp** **put** **up** **in** **barrels** **is** **more** **liable** **to** **spoilage** **than** **that** **put** **up** **in** **cans** **.**
这 纸浆 放 向上 在 桶 是 更多的 容易 到 腐败 比 那 放 向上 在 罐头 .

桶装的纸浆比罐装的纸浆更容易变质。

[ðə; ði] ['dɪfrəns] [ɪn] [ðə; ði] [kɔːst] [ʌv; əv] ['stɔːrɪdʒ] [baɪ] [ðə; ði] [tuː] ['meθədz] [ɪz] [nɑːt] ['veri] [greɪt] ,
The **difference** **in** **the** **cost** **of** **storage** **by** **the** **two** **methods** **is** **not** **very** **great** **,**
这 不同之处 在 这 成本 的 贮存 经过 这 二 方法 是 不是 非常 伟大的 ,

两种存储方式的成本差异并不大。

[ænd; ənd] [sʌm; səm] [lɑːrdʒ] [kən'sɜːrnz] [ɑːr; ər] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [kæn; kən] [ɪk'skluːsɪvli] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ðə; ði]
and **some** **large** **concerns** **are** **using** **the** **can** **exclusively** **instead** **of** **the**
和 一些 大的 担忧 是 使用 这 能 只 反而 的 这
['bærəl] .
barrel **.**
桶 .

一些大型企业完全使用罐装而非桶装。

['leibəlz] .
LABELS **.**
标签 .

标签。

[ðə; ði] ['leibəlz] [ɑːn] [ðə; ði] ['ketʃəp] ['bɔtlz] [hæv; həv] [bɪn] [ɪm'pruːvd] ['sʌmwʌt] [ɪn] [ðə; ði] [læst] [jɪr]
The **labels** **on** **the** **ketchup** **bottles** **have** **been** **improved** **somewhat** **in** **the** **last** **year**
这 标签 在 这 番茄酱 瓶子 有 到过 改进 有些 在 这 最后的 年
[æz; əz] [rɪ'gɑːrdz] [ɪg'zæktnəs] [ɪn] [dɪ'skraɪbɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːntents] .
as **regards** **exactness** **in** **describing** **the** **contents** **.**
作为 问候 精确 在 描述 这 内容 .

过去一年里，番茄酱瓶上的标签在描述内容物的准确性方面有所改进。

['fɔːrmərli] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['leibəlz] , [mʌtʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [frʌm; frəm] [
Formerly **,** **according** **to** **the** **labels** **,** **much** **of** **the** **ketchup** **was** **made** **from** **[**
以前 , 根据 到 这 标签 , 很多 的 这 番茄酱 曾是 制成 从 [
-]
15 **]**
-]

根据标签显示，以前很多番茄酱都是用[15]制成的。

[hoʊl] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] .
whole **ripe** **tomatoes** **.**
所有的 成熟 西红柿 .

整颗成熟的西红柿。

[ðə; ði] ['kwestʃən] [wʌz; wəz] ,
The **question** **was** **,**
这 问题 曾是 ,

问题是:

[wʌt] [bɪ'keɪm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ɪ'nɔːrməs] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] [noʊn]
What **became** **of** **the** **enormous** **amount** **of** **ketchup** **which** **it** **was** **known**
什么 成为 的 这 巨大的 数量 的 番茄酱 哪个 它 曾是 已知
[hæd; həd] [bɪn] [meɪd] [frʌm; frəm] “ ['trɪmɪŋz] ?
had **been** **made** **from** **“** **trimmings** **?**
有 到过 制成 从 “ 装饰 ?

众所周知，那些用“边角料”制成的数量庞大的番茄酱最终去了哪里?

" [ɑːn] [ðɪs] ['jɪrz] ['ketʃəp] [ðə; ði]['leibəlz] [meɪk] [fjuːər] [kleɪmz] , ['dʒen(ə)rəli] ['mɪrli] ['steɪtɪŋ] [ðæt]
" On this year's ketchup the labels make fewer claims , generally merely stating that
" 在 这 年 番茄酱 这 标签 制作 更少 索赔 , 一般来说 仅仅 声明 那
[ˌaɪ 'tiː][ɪz] " [tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] ,
it is " tomato ketchup ,
它 是 " 番茄 番茄酱 ,

"今年的番茄酱标签上的宣传语少了，通常只写着'番茄酱'。"

" [wɪtʃ] [ɪz] [truː] ['weðər] [meɪd] [frʌm; frəm] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz][ɔːr] [rɪ'fjuːz] .
" which is true whether made from whole tomatoes or refuse .
" 哪个 是 真的 无论 制成 从 所有的 西红柿 或者 拒绝 .

无论是用完整的番茄还是番茄渣制成，这个说法都是正确的。

[ðə; ði][brænd][ɪz][ɪn][moʊst]['keɪsɪz][ðə; ði] ['gærənti] [fɔːr; fər] [gʊd] ['kwɑːləti] .
The brand is in most cases the guaranty for good quality .
这 品牌 是 在 最多 案例 这 保证 为了 好的 质量 .

在大多数情况下，品牌就是品质的保证。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [seɪf] [tuː; tə][dʒʌdʒ][ðə; ði]['kwɑːləti][baɪ][ðə; ði][praɪs] , [fɔːr; fər] ,
It is not safe to judge the quality by the price , for ,
它 是 不是 安全的 到 法官 这 质量 经过 这 价格 , 为了 ,

仅凭价格来判断质量是不安全的，因为.....

[ðoʊ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [gʊd] ['kwɑːləti][kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [ɪk'spektɪd] [ən'les] [ðə; ði] ['haɪər] [praɪs][ɪz]
though usually good quality can not be expected unless the higher price is
尽管 通常 好的 质量 能 不是 是 预期的 除非 这 更高 价格 是
[peɪd] ,
paid ,
有薪酬的 ,

虽然通常只有付出更高的价格才能期望获得良好的质量，

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [haɪ] - [praɪst] ['ketʃəp] [wen] [pleɪst] ['ʌndər][ðə; ði]['maɪkrəskoʊp][hæz; həz]
some of the high - priced ketchup when placed under the microscope has
一些 的 这 高的 - 定价 番茄酱 什么时候 放置 在下面 这 显微镜 有
['pruːvn] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] ['veri] [ɪn'fɪriər] ['prɑːdʌkt] .
proven to be a very inferior product .
已证实 到 是 一个 非常 下 产品 .

有些价格昂贵的番茄酱，用显微镜观察后发现，其实是劣质产品。

[ðə; ði] [waɪd] ['leibəlz][ɑːn][ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l][ɑːr; ər] [əb'dʒekʃənəbl] .
The wide labels on the neck of the bottle are objectionable .
这 宽的 标签 在 这 脖子 的 这 瓶子 是 令人反感的 .

瓶颈上的宽大标签令人反感。

[sʌm; səm][ʌv; əv] [ðiːz] [ɑːr; ər][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn] [haɪt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði]
Some of these are 2 inches in height , and serve to cover the
一些 的 这些 是 2 英寸 在 高度 , 和 服务 到 覆盖 这
[dis'kʌlərd] [ænd; ənd] [spɔɪld] ['ketʃəp] .
discolored and spoiled ketchup .
变色 和 被宠坏了 番茄酱 .

有些番茄酱罐有 2 英寸高，用来盖住变色变质的番茄酱。

[æz; əz] ['spɔɪlɪdʒ] [bɪ'gɪnz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɪn][ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] ,
As spoilage begins usually in the neck of the bottle ,
作为 腐败 开始 通常 在 这 脖子 的 这 瓶子 ,

由于变质通常从瓶颈处开始，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [siː] [ˌaɪ 'tiː] [wen] [ðə; ði] [nek] [ɪz] [ræpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['leɪb(ə)l] ,
it is difficult to see it when the neck is wrapped with a label ,
它 是 难的 到 看 它 什么时候 这 脖子 是 包装 和 一个 标签 ,

领口被标签包裹着时，很难看清它。

[ænd; ənd] [ðʌs] [ˌaɪ 'tiː] [maɪt] ['iːzəli] [biː; bi] [ˌoʊvər'loʊkt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [meɪn] ['bɑːdi] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz]

and	thus	it	might	easily	be	overlooked	until	the	main	body	of	the	ketchup	is
和	因此	它	可能	容易地	是	被忽视的	直到	这	主要的	身体	的	这	番茄酱	是

[ə'fektɪd] .

affected	.
做作的	.

因此，这个问题很容易被忽视，直到番茄酱的主体部分受到影响。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [ðə; ði] ['waɪdɪst] ['leibəlz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [nek] [ɑːr; ər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ðə; ði]

The	bottles	which	have	the	widest	labels	around	the	neck	are	usually	the
这	瓶子	哪个	有	这	最宽	标签	大约	这	脖子	是	通常	这

[wʌnz] [prə'vaɪdɪd] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ɔːr] [tuː] [lɑːrdʒ] ['leibəlz] [ɑːn] [ðə; ði] ['loʊər] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] ,

ones	provided	with	one	or	two	large	labels	on	the	lower	part	of	the	bottle	,
一个	假如	和	一	或者	二	大的	标签	在	这	降低	部分	的	这	瓶子	,

瓶颈处标签最宽的瓶子，通常也是瓶身下部贴有一到两张大标签的瓶子。

[ðoʊ] [sʌm; səm] ['bɔtlz] [hæv; həv] [noʊ] ['ʌðər] ['leɪb(ə)l] [bʌt; bət] [ðə; ði] [wʌn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [nek] .

though	some	bottles	have	no	other	label	but	the	one	around	the	neck	.
尽管	一些	瓶子	有	不	其他	标签	但	这	一	大约	这	脖子	.

虽然有些瓶子除了瓶颈处的标签外，没有其他标签。

[æz; əz] [ə; eɪ] [ruːl] , [haʊ'evər] , [ðiːz] [ɑːr; ər] ['næroʊ] , [kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['stɑːpər] , [ænd; ənd]

As	a	rule	,	however	,	these	are	narrow	,	close	to	the	stopper	,	and
作为	一个	规则	,	然而	,	这些	是	狭窄的	,	关闭	到	这	塞子	,	和

[ˌʌnəb'dʒekʃənəbl] .

unobjectionable	.
无可指摘	.

但一般来说，这些孔都很窄，靠近塞子，而且不会造成什么问题。

[ɪn] ['baɪɪŋ] ['ketʃəp] [fɔːr; fər] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] ['dɪfɪkəlt] [ænd; ənd]

In	buying	ketchup	for	experimental	purposes	it	was	difficult	and
在	购买	番茄酱	为了	实验	目的	它	曾是	难的	和

['sʌmtaɪmz] [ɪm'pɑːsəb(ə)l] [tuː; tə] [lɜːrn] [ɪts] [eɪdʒ] ,

sometimes	impossible	to	learn	its	age	,
有时	不可能的	到	学习	它是	年龄	,

购买番茄酱用于实验时，很难甚至不可能知道它的生产日期。

[æz; əz] ['ɔːf(ə)n] [ðə; ði] ['groʊsər] [dʌz] [nɑːt] [noʊ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [æt; ət] ['ʌðər] [taɪmz] [hiː; hi] [wɪl] [nɑːt] [tel]

as	often	the	grocer	does	not	know	it	,	and	at	other	times	he	will	not	tell
作为	经常	这	杂货商	做	不是	知道	它	,	和	在	其他	时代	他	将要	不是	告诉

.

:
.

很多时候，杂货店老板并不知道，有时他也不会告诉你。

[ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪrd] , [haʊ'evər] ,

It	appeared	,	however	,
它	出现	,	然而	,

然而，它似乎……

[ðæt] ['ɔːf(ə)n] [ðə; ði] ['ketʃəp] [hæd; həd] [bɪn] [ɑːn] [ðə; ði] ['groʊsɝːz] [ʃelf] [ɔːr] [ɪn] [ðə; ði] ['werhaʊs]

that	often	the	ketchup	had	been	on	the	grocer's	shelf	or	in	the	warehouse
那	经常	这	番茄酱	有	到过	在	这	杂货店	架子	或者	在	这	仓库

[frʌm; frəm] [wʌn] [tuː; tə] [fɔːr] ['jɪrz] .

from	one	to	four	years	.
从	一	到	四	年	.

番茄酱往往已经在杂货店的货架上或仓库里存放了一到四年。

[ˌmænju'fæktʃərɪŋ] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv]

MANUFACTURING	EXPERIMENTS	WITHOUT	THE	USE	OF
制造业	实验	没有	这	使用	的

[prɪ'zɜːvətɪvz] .

PRESERVATIVES	.
防腐剂	.

不使用防腐剂进行生产实验。

['aʊtlaɪn] [ʌv; əv][ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] .

OUTLINE	OF	THE	EXPERIMENTS	.
大纲	的	这	实验	.

实验概述。

['dʊrɪŋ] [sep'tembər] , - ,

During	September	,	1907	,
期间	九月	,	-	,

1907年9月期间，

['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['bætʃɪz] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] ['weðər] [ˌaɪ 'tiː][kʊd; kəd][biː; bi]

ketchup	was	made	in	experimental	batches	to	determine	whether	it	could	be
番茄酱	曾是	制成	在	实验	批次	到	决定	无论	它	可以	是

[ˌmænjə'fæktʃər] [ɑːn][ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [skeɪl] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv] [prɪ'zɜːvətɪvz] .

manufactured	on	a	commercial	scale	without	the	use	of	preservatives	.
制造	在	一个	商业的	规模	没有	这	使用	的	防腐剂	.

番茄酱是在实验批次中制作的，目的是确定是否可以在不使用防腐剂的情况下进行商业化生产。

[ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] ([wʌn]

These	experiments	were	made	to	determine	(	1
这些	实验	是	制成	到	决定	(	1

) [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['kwɑːləti] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ][ðə; ði] [kən'teɪnər] [ænd; ənd] ([ˌtuː'tuː]) [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ]

)	the	keeping	quality	before	opening	the	container	and	(	2	)	the	length
)	这	保持	质量	前	开幕	这	容器	和	(	2	)	这	长度

[ʌv; əv][taɪm][ðə; ði]['prɑːdʌkt] [wɪl] [kiːp] [wɪ'ðaʊt] ['spɔɪlɪdʒ] ['æftər][ðə; ði]['bɑːt(ə)l][ɪz]['oʊpənd] .

of	time	the	product	will	keep	without	spoilage	after	the	bottle	is	opened	.
的	时间	这	产品	将要	保持	没有	腐败	后	这	瓶子	是	打开	.

这些实验旨在确定（1）开封前的保质期和（2）开瓶后产品在不变质的情况下能够保存多长时间。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['fækt(ə)ri][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər]

The	ketchup	was	made	in	a	factory	in	which	the	conditions	of	manufacture
这	番茄酱	曾是	制成	在	一个	工厂	在	哪个	这	状况	的	生产

[ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [sə'raʊndɪŋz] [wɜːr; wər]['sænəteri] ;

and	all	the	surroundings	were	sanitary	;
和	全部	这	周围环境	是	卫生	;

这款番茄酱是在一家生产条件和周围环境都非常卫生的工厂生产的；

[hoʊl] , [raɪp][tə'meɪtoʊz] , [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [juːst] [ɪn][ðə; ði]['regjələr] [greɪd] [ʌv; əv] [kænd] [gʊdz] ,

whole	,	ripe	tomatoes	,	the	same	as	used	in	the	regular	grade	of	canned	goods	,
所有的	,	成熟	西红柿	,	这	相同的	作为	用过的	在	这	常规的	年级	的	罐装	商品	,

完整、成熟的西红柿，与普通罐头食品中使用的西红柿相同。

[wɜːr; wər] [juːst] [ænd; ənd][ðə; ði]['fɔːrmjələ][ænd; ənd] ['prɑːses] [wɜːr; wər][fɔːr; fər][ə; eɪ][maɪld] ['ketʃəp]

were	used	and	the	formula	and	process	were	for	a	mild	ketchup
是	用过的	和	这	公式	和	过程	是	为了	一个	温和的	番茄酱

['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['mæksɪməm][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]['fleɪvər] .

giving	the	maximum	of	tomato	flavor	.
给予	这	最大限度	的	番茄	味道	.

所采用的配方和工艺是为了制作一种味道温和、番茄味最浓郁的番茄酱。

[iːtʃ] [bætʃ] [kən'sistid] [ʌv; əv] - ['gælənz] [ʌv; əv] ['fɪnɪʃt] [gʊdz] ,

Each	batch	consisted	of	50	gallons	of	finished	goods	,
每个	批	由.....组成	的	-	加仑	的	完成的	商品	,

每批成品包含50加仑，

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] [wʌn][groʊs][ʌv; əv][paɪnt] ['bɔtlz] [wʌz; wəz] [ri'teind] [fɔ:r; fər][ˌɑ:bzər'veɪʃ(ə)n] .

from	**which**	**1**	**gross**	**of**	**pint**	**bottles**	**was**	**retained**	**for**	**observation**	**.**
从	哪个	1	总的	的	品脱	瓶子	曾是	保留	为了	观察	.

从中保留了 1 罗品脱瓶进行观察。

[ðə; ði][tɜ:rm] “ ['regjələr] ['ketʃəp] ” [æz; əz] [ju:st] [ɪn] [ði:z]

The	**term**	**“**	**regular**	**ketchup**	**”**	**as**	**used**	**in**	**these**
这	学期	“	常规的	番茄酱	”	作为	用过的	在	这些

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [mi:nz] [ðə; ði] [pʌlp] [ʌv; əv] ['fʊli] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] ,

experiments	**means**	**the**	**pulp**	**of**	**fully**	**ripe**	**tomatoes**	**,**
实验	方法	这	纸浆	的	完全	成熟	西红柿	,

这些实验中使用的“普通番茄酱”一词指的是完全成熟的番茄果肉。

[tu:; tə] [wɪtʃ] [wʌz; wəz] ['ædɪd] ['grænjuleɪtɪd] [-]

to	**which**	**was**	**added**	**granulated**	**[**	**16**	**]**
到	哪个	曾是	额外	颗粒状	[	-	]

其中添加了颗粒[16]

['ʃʊgər] , - - [greɪn] , [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgər] , ['teɪbl] [sɔ:lt] , ['ʌnjənz] , ['gɑ:rlɪk] , [hoʊl] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] ,

sugar	**,**	**80**	**-**	**grain**	**,**	**distilled**	**vinegar**	**,**	**table**	**salt**	**,**	**onions**	**,**	**garlic**	**,**	**whole**	**cinnamon**	**,**	**cloves**	**,**
糖	,	-	-	粮食	,	蒸馏	醋	,	桌子	盐	,	洋葱	,	蒜	,	所有的	肉桂	,	丁香	,

[meɪs] , [ænd; ənd] [graʊnd] [kaɪ'en] ['pepər] .

mace	**,**	**and**	**ground**	**cayenne**	**pepper**	**.**
锤	,	和	地面	辣椒	胡椒	.

糖、80粒蒸馏醋、食盐、洋葱、大蒜、整根肉桂、丁香、肉豆蔻和辣椒粉。

[ðə; ði] [pʌlp] [wʌz; wəz] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] [sti:m] - ['dʒækitid;] ['kɑ:pər] ['ket(ə)l][fɔ:r; fər] ['fɔ:rti] ['mɪnɪts]

The	**pulp**	**was**	**cooked**	**in**	**a**	**steam**	**-**	**jacketed**	**copper**	**kettle**	**for**	**forty**	**minutes**
这	纸浆	曾是	煮熟	在	一个	蒸汽	-	套	铜	壶	为了	四十	分钟

[ænd; ənd] [rɪ'djʊst] [ə'baʊt] - [pər] [sent] .

and	**reduced**	**about**	**50**	**per**	**cent**	**.**
和	减少	关于	-	每	中心	.

将果肉放入蒸汽夹套铜锅中煮40分钟，果肉减少约50%。

[ðə; ði] ['fɪnɪʃɪŋ] [wʌz; wəz] [dʌn] ['æftər] ['kʊkɪŋ] .

The	**finishing**	**was**	**done**	**after**	**cooking**	**.**
这	精加工	曾是	完毕	后	烹饪	.

最后的修饰是在烹饪完成后进行的。

[ðə; ði]['regjələr] ['bɔtlz] [ɑ:r; ər][paɪnt]['saɪzɪz] , [wɑ:ʃt] [ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] , [rɪnst] ,

The	**regular**	**bottles**	**are**	**pint**	**sizes**	**,**	**washed**	**in**	**hot**	**water**	**,**	**rinsed**	**,**
这	常规的	瓶子	是	品脱	尺寸	,	洗过	在	热的	水	,	冲洗干净	,

普通瓶子是品脱装的，用热水清洗，冲洗干净。

[ænd; ənd] [ðen] ['hi:tɪd] [tu:; tə][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 190° [ef] . [fɔ:r; fər] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] [ɔ:r]

and	**then**	**heated**	**to**	**a**	**temperature**	**of**	**190°**	**F**	**.**	**for**	**thirty**	**minutes**	**or**
和	然后	加热	到	一个	温度	的	190°	F	.	为了	三十	分钟	或者

[mɔ:r] .

more	**.**
更多的	.

然后加热至 190°F 并保持 30 分钟或更长时间。

[ðə; ði] ['sterəl] ['bɔtlz] [rɪ'fɜ:rd] [tu:; tə][ɪn][ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments]

The	**sterile**	**bottles**	**referred**	**to**	**in**	**the**	**experiments**
这	无菌	瓶子	指	到	在	这	实验

[wɜ:r; wər] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] [sti:m] ['tʃeɪmbər] [fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [æt; ət] 230° [ef] .

were	**placed**	**in**	**a**	**steam**	**chamber**	**for**	**twenty**	**minutes**	**at**	**230°**	**F**	**.**
是	放置	在	一个	蒸汽	房间	为了	二十	分钟	在	230°	F	.

实验中提到的无菌瓶被放置在 230°F 的蒸汽室中 20 分钟。

[ðə; ði][kɔːks][wɜːr; wər]['sterəlaɪzd][baɪ][ə; eɪ] [bæθ] [ɪn] ['pærəfɪn] [æt; ət] [ə'baʊt] 270° [ef] .

The	corks	were	sterilized	by	a	bath	in	paraffin	at	about	270°	F	.
这	软木塞	是	已灭菌	经过	一个	洗澡	在	石蜡	在	关于	270°	F	.

软木塞在约 270°F 的石蜡浴中进行消毒。

[ɔːl] [ʌv; əv][ðə; ði][wɜːrk][wʌz; wəz] [ə'kɑːmplɪʃt] ['kwɪkli] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ə; eɪ] [smuːð] , ['iːv(ə)n]['prɑːdʌkt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braɪt] ,

All	of	the	work	was	accomplished	quickly	to	insure	a	smooth	,	even	product	with	a	bright	,
全部	的	这	工作	曾是	完成	迅速地	到	保证	一个	光滑的	,	甚至	产品	和	一个	明亮的	,

所有工作都迅速完成，以确保产品光滑均匀、光泽亮丽。

[kliːn] ['kʌlər] .

clean	color	.
干净的	颜色	.

颜色干净。

[ə'sitɪk] ['æsɪd][ɪks'trækts][ænd; ənd][ɔɪl][ɪks'trækts][ʌv; əv]['spaɪsɪz][wɜːr; wər] [juːst] [ɪn] [sʌtʃ] ['kwɑːntətiz] [æz; əz] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['spaɪsɪŋ] [æz; əz] [wen] [ðə; ði] [hoʊl] ['spaɪsɪz][wɜːr; wər] [ɪm'plɔɪd] .

Acetic	acid	extracts	and	oil	extracts	of	spices	were	used	in	such	quantities	as	would	give	the	same	amount	of	spicing	as	when	the	whole	spices	were	employed	.
乙酸	酸	提取物	和	油	提取物	的	香料	是	用过的	在	这样的	数量	作为	会	给	这	相同的	数量	的	调味	作为	什么时候	这	所有的	香料	是	受雇	.

使用醋酸提取物和香料油提取物，其用量与使用整粒香料时所获得的调味量相同。

[ɪn] [ɔːl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][ðə; ði] ['ketʃəp] [dɪ'skʌst] [wɜːr; wər] [meɪd] [ɪn] [sep'tembər] ,

In	all	of	the	following	experiments	the	ketchups	discussed	were	made	in	September	,
在	全部	的	这	下列的	实验	这	番茄酱	讨论	是	制成	在	九月	,

以下所有实验中所讨论的番茄酱均制作于九月份。

- , [ænd; ənd][ðə; ði][læst][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [rɪ'pɔːrtɪd] [wʌz; wəz] [meɪd] [ten] [mʌnθs] ['leɪtər] , [ɪn][dʒʊ'laɪ] , 1907 , and the last examination reported was made ten months later , in July ,
- :
- 1908 :

1907年，最后一次检查是在十个月后的1908年7月进行的：

[ɪk'sperɪmənt][noʊ] . [wʌn] . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	1	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	1	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验一：制作普通番茄酱，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [ˌriː'hiːtid] ['æftər] ['fɪnɪʃɪŋ] [ænd; ənd] ['bɑːtld] [ɪn] ['sterəl] ['bɔtlz] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 205°

but	it	was	reheated	after	finishing	and	bottled	in	sterile	bottles	at	a	temperature	of	205°
但	它	曾是	重新加热	后	精加工	和	瓶装	在	无菌	瓶子	在	一个	温度	的	205°

但完成后又重新加热，并在205°的温度下装入无菌瓶中。

[ef] .

F	.
F	.

F.

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜ:rd] [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ten] [mʌnθs] .

No	spoilage	has	occurred	at	the	end	of	ten	months	.
不	腐败	有	发生	在	这	结尾	的	十	几个月	.

十个月过去了，没有发生任何变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . [ˌtu:'tu:] . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	2	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	2	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验二——制作普通番茄酱，

[ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][wʌz; wəz] ['bɑ:tld] [ɪ'mi:diətli] ['æftər] ['fɪnɪʃɪŋ] [ɪn]['regjələr] ['bɔtlz] [æt; ət][ə; eɪ]

and	it	was	bottled	immediately	after	finishing	in	regular	bottles	at	a
和	它	曾是	瓶装	立即地	后	精加工	在	常规的	瓶子	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165°

temperature	of	165°
温度	的	165°

酿造完成后立即装入普通瓶子，装瓶温度为165°F（约74°C）。

[ef] . [æn; ən]['æftər] ['prɑ:ses] [wʌz; wəz]['gɪv(ə)n][æt; ət] 190° [ef] . [fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

F	.	An	after	process	was	given	at	190°	F	.	for	twenty	minutes	.
F	.	一个	后	过程	曾是	给定	在	190°	F	.	为了	二十	分钟	.

F. 在 190°F 下进行 20 分钟的后续处理。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜ:rd] ['æftər][ten] [mʌnθs] .

No	spoilage	has	occurred	after	ten	months	.
不	腐败	有	发生	后	十	几个月	.

十个月后没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt]

Experiment
实验

实验

[noʊ] . [θri:] . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] , [ænd; ənd][wʌz; wəz] ['bɑ:tld] [ɪn]['regjələr] ['bɔtlz]

No	.	3	.	—	Regular	ketchup	was	made	,	and	was	bottled	in	regular	bottles
不	.	3	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,	和	曾是	瓶装	在	常规的	瓶子

[æt; ət] 165° [ef] . ,

at	165°	F	.	,
在	165°	F	.	,

第三步——普通番茄酱在165华氏度的温度下制成，并装入普通瓶子中。

[ænd; ənd]['gɪv(ə)n][ə; eɪ] ['sʌbsɪkwənt] ['prɑ:ses] [æt; ət] 190° [ef] . [fɔ:r; fər]['fɔ:rti] ['mɪnɪts] .

and	given	a	subsequent	process	at	190°	F	.	for	forty	minutes	.
和	给定	一个	随后的	过程	在	190°	F	.	为了	四十	分钟	.

然后，在 190°F 下进行后续处理 40 分钟。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜ:rd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

[fɔ:r] . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] , [wʌz; wəz] ['bɑ:tld] [ɪn]['regjələr] ['bɔtlz] [æt; ət][ə; eɪ]

4	.	—	Regular	ketchup	was	made	,	was	bottled	in	regular	bottles	at	a
4	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,	曾是	瓶装	在	常规的	瓶子	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165° [ef] . ,

temperature	of	165°	F	.	,
温度	的	165°	F	.	,

4.—普通番茄酱是在165°F的温度下制成，并装入普通瓶子中。

[ænd; ənd]['gɪv(ə)n][æn; ən]['æftər]['prɑːses][æt; ət] 212° [ef] . [fɔːr; fər]['twenti] ['mɪnɪts] .

and	given	an	after	process	at	212°	F	.	for	twenty	minutes	.
和	给定	一个	后	过程	在	212°	F	.	为了	二十	分钟	.

并在 212°F 下进行后续处理 20 分钟。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt]

Experiment
实验

实验

[noʊ] .

No	.
不	.

不。

[faɪv] . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] ,

5	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
5	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

5.—普通番茄酱制成，

[ðə; ði] [seɪm] ['biːɪŋ] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['regjələr] ['bɔtlz] [æt; ət] [ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165° [ef] .

the	same	being	put	up	in	regular	bottles	at	a	temperature	of	165°	F	.
这	相同的	存在	放	向上	在	常规的	瓶子	在	一个	温度	的	165°	F	.

[ænd; ənd]['gɪv(ə)n][æn; ən]['æftər]['prɑːses][æt; ət] 212° [ef] . [fɔːr; fər]['fɔːrti] ['mɪnɪts] .

and	given	an	after	process	at	212°	F	.	for	forty	minutes	.
和	给定	一个	后	过程	在	212°	F	.	为了	四十	分钟	.

将相同的样品装入普通瓶子中，温度为 165°F，然后在 212°F 下进行 40 分钟的后续处理。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

[sɪks] . — ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ə'sitɪk] ['æsɪd][iks'trækts] [tʊk] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv]

6	.	—	Ketchup	was	made	in	which	the	acetic	acid	extracts	took	the	place	of
6	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	这	乙酸	酸	提取物	采取	这	地方	的

[hoʊl] ['spaɪsɪz] ,

whole	spices	,
所有的	香料	,

6.——番茄酱的制作过程中，醋酸提取物代替了完整的香料。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ] [wʌz; wəz] [dʌn] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165° [ef] . , [noʊ]['æftər]

and	the	bottling	was	done	at	a	temperature	of	165°	F	.	,	no	after
和	这	装瓶	曾是	完毕	在	一个	温度	的	165°	F	.	,	不	后

['triːtmənt] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n] .

treatment	being	given	.
治疗	存在	给定	.

装瓶温度为 165°F，未进行任何后续处理。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] .

Experiment	**No**	**.**
实验	不	.

实验编号

['sɛvən] . — ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ə'sitɪk] ['æsɪd][iks'trækts][wɜːr; wər] [juːst] ,

7	**.**	**—**	**Ketchup**	**was**	**made**	**in**	**which**	**acetic**	**acid**	**extracts**	**were**	**used**	**,**
7	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	乙酸	酸	提取物	是	用过的	,

7.——番茄酱的制作过程中使用了醋酸提取物，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ] [wʌz; wəz] [dʌn] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165° [ef] . [ɪn] ['sterəl] ['bɔtlz] .

and	**the**	**bottling**	**was**	**done**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**165°**	**F**	**.**	**in**	**sterile**	**bottles**	**.**
和	这	装瓶	曾是	完毕	在	一个	温度	的	165°	F	.	在	无菌	瓶子	.

灌装温度为 165°F，使用无菌瓶。

[noʊ]['æftər] ['triːtmənt] [wʌz; wəz]['gɪv(ə)n][ænd; ənd][noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	**after**	**treatment**	**was**	**given**	**and**	**no**	**spoilage**	**has**	**occurred**	**.**
不	后	治疗	曾是	给定	和	不	腐败	有	发生	.

未进行后续处理，也没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . [eɪt] . — ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ɔɪl] [iks'trækts][wɜːr; wər] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['regjələr]['spaɪsɪz] .

Experiment	**No**	**.**	**8**	**.**	**—**	**Ketchup**	**was**	**made**	**in**	**which**	**the**	**oil**	**extracts**	**were**	**used**	**instead**	**of**	**regular**	**spices**	**.**
实验	不	.	8	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	这	油	提取物	是	用过的	反而	的	常规的	香料	.

实验 8.—用油提取物代替普通香料制作番茄酱。

[ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ] [wʌz; wəz] [dʌn] [ɪn]['regjələr] ['bɔtlz] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 165° [ef] . ,

The	**bottling**	**was**	**done**	**in**	**regular**	**bottles**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**165°**	**F**	**.**	**,**
这	装瓶	曾是	完毕	在	常规的	瓶子	在	一个	温度	的	165°	F	.	,

装瓶过程在普通瓶子中进行，温度为165华氏度。

[noʊ]['æftər] ['triːtmənt] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n] .

no	**after**	**treatment**	**being**	**given**	**.**
不	后	治疗	存在	给定	.

未进行后续治疗。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	**spoilage**	**has**	**occurred**	**.**
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . [naɪn] . — ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ɔɪl] [iks'trækts][wɜːr; wər] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [hoʊl] ['spaɪsɪz] .

Experiment	**No**	**.**	**9**	**.**	**—**	**Ketchup**	**was**	**made**	**in**	**which**	**oil**	**extracts**	**were**	**used**	**instead**	**of**	**whole**	**spices**	**.**
实验	不	.	9	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	油	提取物	是	用过的	反而	的	所有的	香料	.

实验9——用油提取物代替整粒香料制作番茄酱。

[ðə; ði] ['bɑːtlɪŋ] [wʌz; wəz] [dʌn] [æt; ət] 165° [ef] . [ɪn] ['sterəl] ['bɔtlz] , [noʊ]['æftər] ['triːtmənt] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n] .

The	**bottling**	**was**	**done**	**at**	**165°**	**F**	**.**	**in**	**sterile**	**bottles**	**,**	**no**	**after**	**treatment**	**being**	**given**	**.**
这	装瓶	曾是	完毕	在	165°	F	.	在	无菌	瓶子	,	不	后	治疗	存在	给定	.

灌装在 165°F 的无菌瓶中进行，未进行任何后续处理。

[noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːrd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . - . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	10	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	-	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验10——制作普通番茄酱，

[bʌt; bət] [ðə; ði] [pʌlp] [wʌz; wəz] [rʌn] [θruː] [ðə; ði] ['sɪvɪŋ] [ɔːr] ['fɪnɪʃɪŋ] [mə'ʃiːn] [bɪ'fɔːr] [ɪn'sted]

but	the	pulp	was	run	through	the	sieving	or	finishing	machine	before	instead
但	这	纸浆	曾是	跑步	通过	这	筛分	或者	精加工	机器	前	反而

[ʌv; əv] ['æftər] ['kʊkɪŋ] ,

of	after	cooking	,
的	后	烹饪	,

但是，果浆是在烹煮之前而不是之后经过筛分或精加工机处理的。

[ðə; ði] ['ɑːbdʒekt] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['kærəktər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [gʊdz]

the	object	being	to	determine	the	effect	upon	the	character	of	the	goods
这	目的	存在	到	决定	这	影响	之上	这	特点	的	这	商品

['ræðər] [ðæn; ðən] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] .

rather	than	upon	the	spoilage	.
相当	比	之上	这	腐败	.

目的是确定对货物性质的影响，而不是对货物变质的影响。

[ðɪs] ['præktɪs] [kʊd; kəd] [biː; bi] ['fɑːloʊd] [tuː; tə] [əd'væntɪdʒ] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ɔːl] [ɪk'sept] [ðə; ði] ['veri] ['faɪnɪst]

This	practice	could	be	followed	to	advantage	in	making	all	except	the	very	finest
这	实践	可以	是	随后	到	优势	在	制作	全部	除了	这	非常	最好的

[gʊdz] ,

goods	,
商品	,

除了最上乘的商品之外，这种做法在生产所有其他商品时都可以起到积极作用。

[ænd; ənd] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [kən'dɪʃ(ə)n] [fɔːr; fər] ['bɑːtlɪŋ] [æz; əz] [ɪn] [ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . [wʌn] .

and	would	give	the	same	condition	for	bottling	as	in	experiment	No	.	1	.
和	会	给	这	相同的	状况	为了	装瓶	作为	在	实验	不	.	1	.

并且会给出与实验 1 中相同的装瓶条件。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

- . — [pʌlp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['mænər] [ænd; ənd] [rʌn] ['ɪntuː] ['bærəlz] [waɪl] [dʒʌst]

11	.	—	Pulp	was	made	in	the	usual	manner	and	run	into	barrels	while	just
-	.	—	纸浆	曾是	制成	在	这	通常	方式	和	跑步	进入	桶	尽管	只是

[bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

below	the	boiling	point	.
以下	这	沸腾	观点	.

11.—纸浆按常规方法制成，并在略低于沸点时倒入桶中。

[ðə; ði] ['bærəlz] [hæd; həd] [bɪn] ['θɜːrəli] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [ðen] [stiːmd] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts]

The	barrels	had	been	thoroughly	washed	and	then	steamed	for	twenty	minutes
这	桶	有	到过	彻底	洗过	和	然后	蒸	为了	二十	分钟

.

:

.

这些木桶已经彻底清洗干净，然后蒸煮了二十分钟。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [pʌlp] [hæd; həd] [kuːld] ['slaɪtli] [ðə; ði] [bʌŋ] [wʌz; wəz] [-]

As	soon	as	the	pulp	had	cooled	slightly	the	bung	was	[	17	]
作为	很快	作为	这	纸浆	有	冷却	轻微地	这	塞子	曾是	[	-	]

纸浆稍稍冷却后，塞子就被塞住了[17]

['drɪvn] [ɪn] ['taɪtli] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bærəl] [wʌz; wəz] [roʊld] ['ɪntuː] ['stɔːrɪdʒ] .

driven	in	tightly	and	the	barrel	was	rolled	into	storage	.
驱动	在	紧紧	和	这	桶	曾是	滚动	进入	贮存	.

桶被紧紧地钉入桶内，然后滚入仓库。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv]['sɪksti] [deɪz] [ðə; ði] ['bærəlz] [wɜːr; wər] ['oʊpənd] [ænd; ənd][ðə; ði] [pʌlp] [wʌz; wəz]

At	the	end	of	sixty	days	the	barrels	were	opened	and	the	pulp	was
在	这	结尾	的	六十	天	这	桶	是	打开	和	这	纸浆	曾是

[faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n] .

found	to	be	in	good	condition	.
成立	到	是	在	好的	状况	.

六十天后，打开木桶，发现纸浆状况良好。

[ɪk'sperɪmənt] [noʊ] . - . — ['regjələr] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [drɔːn] ['ɪntuː][faɪv] - ['gælən] [dʒʌgz] [wɪtʃ]

Experiment	No	.	12	.	—	Regular	ketchup	was	drawn	into	5	-	gallon	jugs	which
实验	不	.	-	.	—	常规的	番茄酱	曾是	绘制	进入	5	-	加仑	水罐	哪个

[hæd; həd] [bɪn] ['sterəlaɪzd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [ðə; ði] ['bɔtlz] .

had	been	sterilized	in	the	same	manner	as	the	bottles	.
有	到过	已灭菌	在	这	相同的	方式	作为	这	瓶子	.

实验 12.—将普通番茄酱装入 5 加仑的罐子中，这些罐子已经按照与瓶子相同的方式进行了消毒。

[ðiːz] [wɜːr; wər] [kept] [fɔːr; fər] ['sɪksti] [deɪz] [ænd; ənd] [noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːrd] .

These	were	kept	for	sixty	days	and	no	spoilage	occurred	.
这些	是	保留	为了	六十	天	和	不	腐败	发生	.

这些食物保存了六十天，没有变质。

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ʌv; əv] [rɪ'zʌlts] .

DISCUSSION	OF	RESULTS	.
讨论	的	结果	.

结果讨论。

[twelv] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['naɪnti] - [sɪks] ['bɔtlz] [wɜːr; wər] [ʃɪpt] [frʌm; frəm] ['tɛrə, 'tɛr] [oʊt] [tuː; tə]

Twelve	hundred	and	ninety	-	six	bottles	were	shipped	from	Terre	Haute	to
十二	百	和	九十	-	六	瓶子	是	已发货	从	特雷	高级	到

[ˌlæfi'et] , [ɪnd] . ,

Lafayette	,	Ind	.	,
拉斐特	,	印度	.	,

一千二百九十六瓶酒从特雷霍特运往印第安纳州拉斐特。

[ænd; ənd][sʌm; səm][wɜːr; wər] [rɪ'ʃɪp] [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə]['duːplɪkeɪt] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɪn] [treɪd] .

and	some	were	reshipped	in	order	to	duplicate	the	conditions	in	trade	.
和	一些	是	重新发货	在	命令	到	复制	这	状况	在	贸易	.

其中一些被重新发货，以模拟贸易条件。

[sʌm; səm][wɜːr; wər] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːrm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ænd; ənd] [ɪn] [strɔːŋ] [laɪt] ,

Some	were	kept	in	a	warm	temperature	and	in	strong	light	,
一些	是	保留	在	一个	温暖的	温度	和	在	强的	光	,

有些被放置在温暖且光线充足的环境中。

['ʌðər] [ɪn][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] [kuːl] [pleɪs] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['ʃɪpɪŋ] ['keɪsɪz] ,

others	in	a	comparatively	cool	place	and	in	the	original	shipping	cases	,
其他的	在	一个	比较	凉爽的	地方	和	在	这	原来的	船运	案例	,

其他物品则存放在相对凉爽的地方，并装在原包装箱内。

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə]['duːplɪkeɪt] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɪn] [ðə; ði] ['werhaʊs] [ænd; ənd]['groʊsəri] [stɔːr] .

in	order	to	duplicate	the	conditions	in	the	warehouse	and	grocery	store	.
在	命令	到	复制	这	状况	在	这	仓库	和	杂货店	店铺	.

为了复制仓库和杂货店的条件。

[ðer; ðər][hæz; həz] [bɪn] [noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] ['æftər][ten] [mʌnθs] ['ʌðər] [ðæn; ðən] [ðæt] [rɪ'zʌltɪŋ] [frʌm; frəm]

There	has	been	no	spoilage	after	ten	months	other	than	that	resulting	from
那里	有	到过	不	腐败	后	十	几个月	其他	比	那	结果	从

[fɔ:r] [ɔ:r][faɪv][kɔ:rk] [li:ks] [ænd; ənd] [nek] [kræks] .

four	or	five	cork	leaks	and	neck	cracks	.
四	或者	五	软木	泄漏	和	脖子	裂缝	.

十个月过去了，除了四五处软木塞漏气和瓶颈开裂造成的损耗外，没有其他变质现象。

[ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][hæv; həv] [ʃoʊn] [kən'kluːsɪvli] [ðæt]

These	experiments	have	shown	conclusively	that
这些	实验	有	所示	最终	那

['ketʃəp] [kæn; kən][bi:; bi][pʊt][ʌp][ɑ:n][ə; eɪ] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [skeɪl] [ænd; ənd] [dɪ'lɪvərd] [tu:; tə][ðə; ði]

ketchup	can	be	put	up	on	a	commercial	scale	and	delivered	to	the
番茄酱	能	是	放	向上	在	一个	商业的	规模	和	发表	到	这

[kən'su:mər][ɪn]['pɜ:rfɪkt] [kən'dɪʃ(ə)n] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][ə; eɪ] [prɪ'zɜ:rvətɪv] .

consumer	in	perfect	condition	without	the	use	of	a	preservative	.
消费者	在	完美的	状况	没有	这	使用	的	一个	防腐剂	.

这些实验已经确凿地证明，番茄酱可以在商业规模上生产，并在不添加防腐剂的情况下以完美状态交付给消费者。

[ˌaɪ 'ti:][wʌz; wəz] ['demənstreɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][fɜ:rst] [ɪk'sperɪmənt] [ðæt] [ðə; ði] [gʊdz] [kʊd; kəd][bi:; bi] ['bɑ:tld]

It	was	demonstrated	by	the	first	experiment	that	the	goods	could	be	bottled
它	曾是	已证明	经过	这	第一的	实验	那	这	商品	可以	是	瓶装

[æt; ət][ə; eɪ] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [wɪ'ðaʊt] ['dɪfɪkəlti] ,

at	a	high	temperature	without	difficulty	,
在	一个	高的	温度	没有	困难	,

第一个实验证明，这些产品可以在高温下顺利装瓶。

[ænd; ənd] [ðæt] ['sʌbsɪkwənt] ['tri:tmənt] [wʌz; wəz] [ʌn'nesəseri] .

and	that	subsequent	treatment	was	unnecessary	.
和	那	随后的	治疗	曾是	不必要	.

后续治疗是不必要的。

[ðə; ði]['æftər] ['tri:tmənt] [æt; ət] 190° [wʌz; wəz][traɪd][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ˌaɪ 'ti:][hæd; həd] [bɪn] [faʊnd][ɪn][smɔ:l]

The	after	treatment	at	190°	was	tried	because	it	had	been	found	in	small
这	后	治疗	在	190°	曾是	尝试	因为	它	有	到过	成立	在	小的

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ðæt] ,

experiments	that	,
实验	那	,

之所以尝试在 190° 下进行后处理，是因为小型实验发现：

[ɪn] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] ['haɪər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

in	giving	a	higher	temperature	,
在	给予	一个	更高	温度	,

提高温度，

[ðə; ði][ɪn'tɜ:rn(ə)l] ['preʃər] [wʊd] [kɔ:z] [mɔ:r] [ɔ:r] [les] ['breɪkɪdʒ] [ʌv; əv] ['bɔtlz] [ɔ:r] ['lu:snɪŋ] [ʌv; əv]

the	internal	pressure	would	cause	more	or	less	breakage	of	bottles	or	loosening	of
这	内部的	压力	会	原因	更多的	或者	较少的	破损	的	瓶子	或者	松动	的

[kɔ:ks] .

corks	.
软木塞	.

内部压力会导致瓶子破裂或瓶塞松动，程度不一。

['æftər] ['tri:tmənt] [ɪz] ['præktɪst] [baɪ][sʌm; səm] [hu:] ['ɔ:lsoʊ][ju:z][ə; eɪ][smɔ:l]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]

After	treatment	is	practiced	by	some	who	also	use	a	small	quantity	of
后	治疗	是	练习	经过	一些	WHO	还	使用	一个	小的	数量	的

[prɪ'zɜ:rvətɪv] [æz; əz][ə; eɪ] ['fɜ:rðər] [prɪ'kɔ:ʃn] .

preservative	as	a	further	precaution	.
防腐剂	作为	一个	更远	预防	.

一些患者在治疗后还会使用少量防腐剂作为进一步的预防措施。

[ðɪs] ['tri:tmənt] [ɪz] [kən'tɪnju:d] [frʌm; frəm] [tu:] [tu:; tə] [θri:] ['aʊərz] [æt; ət][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

This	treatment	is	continued	from	two	to	three	hours	at	the	temperature
这	治疗	是	持续	从	二	到	三	小时	在	这	温度

[ʌv; əv] [haɪ] [ˌpæstʃərə'zeɪʃn] .

of	high	pasteurization	.
的	高的	巴氏杀菌	.

这种处理在高温巴氏杀菌温度下持续两到三个小时。

[ðə; ði] ['prɑ:ses] [æt; ət] 212° [wʌz; wəz]['gɪv(ə)n][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l] ['breɪkɪdʒ] , [æz; əz][ðə; ði] ['bɔtlz] [ju:st]

The	process	at	212°	was	given	with	little	breakage	,	as	the	bottles	used
这	过程	在	212°	曾是	给定	和	小的	破损	,	作为	这	瓶子	用过的

[wɜ:r; wər][ʌv; əv] [gʊd] ['kwɑ:ləti] .

were	of	good	quality	.
是	的	好的	质量	.

在 212° 的温度下进行加工时，由于所用的瓶子质量良好，因此破损情况很少。

[æt; ət][ænd; ənd] [ə'bʌv] [ðɪs] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ðə; ði] ['breɪkɪdʒ] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'djʊst] [baɪ] ['i:ðər]

At	and	above	this	temperature	the	breakage	may	be	reduced	by	either
在	和	多于	这	温度	这	破损	可能	是	减少	经过	任何一个

['reɪzɪŋ] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [bɪ'fɔ:r] ['bɑ:tlɪŋ] [ɔ:r] [ə'plaɪɪŋ] ['preʃər]

raising	the	temperature	of	the	ketchup	before	bottling	or	applying	pressure
提高	这	温度	的	这	番茄酱	前	装瓶	或者	申请	压力

[ə'pɑ:n][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [waɪl] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði] ['prɑ:ses] .

upon	the	outside	while	giving	the	process	.
之上	这	外部	尽管	给予	这	过程	.

当温度高于此温度时，可以通过在装瓶前提高番茄酱的温度或在装瓶过程中对外部施加压力来减少破损。

['ni:ðər] [ðə; ði] [ə'sitɪk] ['æsɪd][nɔ:r][ðə; ði][ɔɪl][iks'trækts] [ʃoʊd] ['eni] [əd'væntɪdʒ] ['oʊvər] [hoʊl] ['spaɪsɪz][ɪn]

Neither	the	acetic	acid	nor	the	oil	extracts	showed	any	advantage	over	whole	spices	in
两者都不	这	乙酸	酸	也不	这	油	提取物	显示	任何	优势	超过	所有的	香料	在

[ðer; ðər] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [ɪ'fekts] ,

their	preservative	effects	,
他们的	防腐剂	效果	,

无论是醋酸提取物还是油提取物，在防腐效果上都没有比完整的香料表现出任何优势。

[æz; əz][ɔ:l] [kept] .

as	all	kept	.
作为	全部	保留	.

一切都保持原样。

[ðə; ði]['kʌlər][wʌz; wəz] ['slaɪtli] [ɪm'pru:vd] , [bʌt; bət][ðə; ði]['fleɪvər][wʌz; wəz] [ɪm'perd] , [pər'tɪkjələrli]

The	color	was	slightly	improved	,	but	the	flavor	was	impaired	,	particularly
这	颜色	曾是	轻微地	改进	,	但	这	味道	曾是	受损	,	特别

[wen] [ðə; ði][ɔɪl][iks'trækts][wɜ:r; wər] [ju:st] .

when	the	oil	extracts	were	used	.
什么时候	这	油	提取物	是	用过的	.

颜色略有改善，但味道却变差了，尤其是使用油提取物时。

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ketʃəp] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] .

SPOILAGE	OF	KETCHUP	AFTER	OPENING	.
腐败	的	番茄酱	后	开幕	.

番茄酱开封后变质。

[ðə; ði] ['kwestʃən] [ʌv; əv] [haʊ] [lɔ:ŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ʃʊd; ʃəd] [ki:p] ['æftər]['oʊpənɪŋ][ðə; ði] [kən'teɪnər] [ɪn]

The	question	of	how	long	the	ketchup	should	keep	after	opening	the	container	in
这	问题	的	如何	长的	这	番茄酱	应该	保持	后	开幕	这	容器	在

['ɔ:rdər][tu:; tə]['sætɪsfaɪ][ðə; ði]['ɔ:rd(ə)neri] [ri'kwaiəmənt] [ʌv; əv] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [wʌz; wəz]['ɔ:lsoʊ] ['stʌdid] .

order	to	satisfy	the	ordinary	requirements	of	consumption	was	also	studied	.
命令	到	满足	这	普通的	要求	的	消耗	曾是	还	研究	.

还研究了番茄酱开封后应保存多长时间才能满足正常的食用需求。

[ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['restrɑ:nt] ,

A	local	restaurant	,
一个	当地的	餐厅	,

一家当地餐馆，

['sɜ:rvɪŋ] [ə'baʊt] [tu:] ['hʌndrəd] [mi:lz] [ænd; ənd]['ju:zɪŋ][frʌm; frəm][wʌn] - [hæf][tu:; tə][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv]

serving	about	two	hundred	meals	and	using	from	one	-	half	to	a	gallon	of
服务	关于	二	百	餐	和	使用	从	一	-	一半	到	一个	加仑	的

['ketʃəp] ['deɪli] ,

ketchup	daily	,
番茄酱	日常的	,

每天供应约两百份餐食，使用半加仑到一加仑的番茄酱。

[wʌz; wəz] [sə'plaɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [seɪm] [kaɪnd][ʌv; əv] ['ketʃəp] [ju:st] [ɪn][ðə; ði]

was	supplied	with	the	same	kind	of	ketchup	used	in	the
曾是	供应	和	这	相同的	种类	的	番茄酱	用过的	在	这

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] , [æz; əz][wɜ:r; wər]['ɔ:lsoʊ][sʌm; səm]['fæməliz] .

experiments	,	as	were	also	some	families	.
实验	,	作为	是	还	一些	家庭	.

实验中，他们和一些家庭一样，都获得了与实验中使用的同一种番茄酱。

[ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [wɜ:r; wər]['gɪv(ə)n][tu:; tə][ju:z][ðə; ði] ['ketʃəp] [æz; əz] [ðeɪ] [wʊd] [ˌɔ:rdn'erəli] ,

Instructions	were	given	to	use	the	ketchup	as	they	would	ordinarily	,
指示	是	给定	到	使用	这	番茄酱	作为	他们	会	按说	,

说明书指示像平常一样使用番茄酱。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ðæt] [nʌn] [rɪ'pɔ:rtɪd] ['eni] [lɔ:s] [frʌm; frəm] ['spɔɪlɪdʒ] .

with	the	result	that	none	reported	any	loss	from	spoilage	.
和	这	结果	那	没有任何	据报道	任何	损失	从	腐败	.

因此，没有一家公司报告因变质造成的损失。

[tu:; tə] [dɪ'tɜ:rmɪn] [haʊ] [lɔ:ŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʊd] [ki:p] ['æftər]['oʊpənɪŋ] ,

To	determine	how	long	the	ketchup	would	keep	after	opening	,
到	决定	如何	长的	这	番茄酱	会	保持	后	开幕	,

为了确定番茄酱开封后能保存多久，

[eɪt] ['bɔtlz] [frʌm; frəm] [i:tʃ] [ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rst][naɪn]

8	bottles	from	each	of	the	first	9
8	瓶子	从	每个	的	这	第一的	9

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜ:r; wər][kept][ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [-]

experiments	were	kept	in	the	kitchen	[	18	]
实验	是	保留	在	这	厨房	[	-	]

前 9 次实验中，每次实验都留下 8 个瓶子，这些瓶子被保存在厨房里[18]。

[æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ə'baʊt] 72° [ef] . ,

at	a	temperature	of	about	72°	F	. ,
在	一个	温度	的	关于	72°	F	. ,

温度约为华氏72度。

[faɪv][wɜ:r; wər] [kept] [ɪn][æn; ən]['ɪŋkjubeɪtər][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 95° [ef] . ,

5	were	kept	in	an	incubator	at	a	temperature	of	95°	F	. ,
5	是	保留	在	一个	培养箱	在	一个	温度	的	95°	F	. ,

5只样品被置于95°F的培养箱中保存。

[faɪv][wɜ:r; wər] [kept] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔ:ri] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ə'baʊt] 67° [ef] . ,

5	were	kept	in	the	laboratory	at	a	temperature	of	about	67°	F	. ,
5	是	保留	在	这	实验室	在	一个	温度	的	关于	67°	F	. ,

5个样品保存在实验室中，温度约为67°F。

[ænd; ənd][fɔːr][wɜːr; wər][kept][ɪn][æn; ən][ɪn'kloʊzd][pɔːrtʃ] [wer] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][reɪndʒd]

and	4	were	kept	in	an	inclosed	porch	where	the	temperature	ranged
和	4	是	保留	在	一个	封闭	门廊	在哪里	这	温度	范围

[frʌm; frəm] 30° [tuː; tə] 60° [ef] .

from	30°	to	60°	F	.
从	30°	到	60°	F	.

其中 4 只被安置在封闭的门廊里，温度在 30° 到 60° 华氏度之间。

[ðɪs] [meɪd] [ə; eɪ]['toʊt(ə)l][ʌv; əv] - ['bɔtlz] .

This	made	a	total	of	198	bottles	.
这	制成	一个	全部的	的	-	瓶子	.

这样总共就制成了198瓶。

[noʊ] [priˈkɔːʃənz] , ['ʌðər] [ðæn; ðən] [ðoʊz] [ʌv; əv]['ɔːrd(ə)neri] ['klenlinəs] , [wɜːr; wər]['teɪkən][ɪn]['oʊpənɪŋ]

No	precautions	,	other	than	those	of	ordinary	cleanliness	,	were	taken	in	opening
不	防范措施	,	其他	比	那些	的	普通的	清洁	,	是	已采取	在	开幕

[ðə; ði] ['bɔtlz] ,

the	bottles	,
这	瓶子	,

除了基本的清洁措施外，开瓶时没有采取其他任何预防措施。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [dɪ'zaɪrd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['prɑːpərtiz] ['ʌndər] [kən'dɪʃ(ə)nz][ʌv; əv]

as	it	was	desired	to	determine	the	keeping	properties	under	conditions	of
作为	它	曾是	想要的	到	决定	这	保持	特性	在下面	状况	的

['dʒen(ə)rəl]['juːsɪdʒ] .

general	usage	.
一般的	用法	.

因为需要确定其在一般使用条件下的保鲜性能。

[ðə; ði][fɜːrst][set][ʌv; əv] ['bɔtlz] [wʌz; wəz]['oʊpənd][noʊ'vembər][faɪv] , [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['biːɪŋ] [rɪ'siːvd]

The	first	set	of	bottles	was	opened	November	5	,	immediately	on	being	received
这	第一的	放	的	瓶子	曾是	打开	十一月	5	,	立即地	在	存在	已收到

[æt; ət][ðə; ði] ['læbrətɔːri] ,

at	the	laboratory	,
在	这	实验室	,

第一批样品瓶于11月5日实验室收到后立即开启。

[ɔːl][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] ['hævɪŋ] [bɪn] [kept][æt; ət][ðə; ði]['fækt(ə)ri][ʌn'tɪl][ðə; ði][ɪk'sperɪmənt] [bɪ'gʌn] [ɪn]

all	of	the	ketchup	having	been	kept	at	the	factory	until	the	experiment	begun	in
全部	的	这	番茄酱	拥有	到过	保留	在	这	工厂	直到	这	实验	开始	在

[sep'tembər] [wʌz; wəz] [kəm'pliːtɪd] .

September	was	completed	.
九月	曾是	完全的	.

所有的番茄酱都一直保存在工厂里，直到九月份开始的实验完成。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɜːr; wər] ['kʌvərd] ['luːsli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['met(ə)l][kæp][ænd; ənd] [əb'zɜːrvd] ['deɪli] ,

The	bottles	were	covered	loosely	with	a	metal	cap	and	observed	daily	,
这	瓶子	是	涵盖	松散地	和	一个	金属	帽	和	观察到	日常的	,

这些瓶子用金属盖松松地盖住，每天都会有人观察。

[ə; eɪ]['rekɔːd; rɪ'kɔːd] ['biːɪŋ] [kept][ʌv; əv][ðə; ði] [deɪt] [ænd; ənd] ['kærəktər] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

a	record	being	kept	of	the	date	and	character	of	spoilage	.
一个	记录	存在	保留	的	这	日期	和	特点	的	腐败	.

记录变质的日期和性质。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ʃoʊd] [ðæt] [ðə; ði] ['dɪfərənsɪz] [ɪn][ðə; ði][taɪm][ænd; ənd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]

The	results	showed	that	the	differences	in	the	time	and	temperature	of
这	结果	显示	那	这	差异	在	这	时间	和	温度	的

['prɑːsesɪŋ] [hæd; həd]['lɪt(ə)l] ,

processing	had	little	,
加工	有	小的	,

结果表明，加工时间和温度的差异影响甚微。

[ɪf] ['eni] , [ɪ'fekt] [ɪn] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] ; ['ni:ðər] [dɪd][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] [ə'sitɪk] ['æsɪd][ɔ:r][ɔɪl]

if	any	,	effect	in	checking	the	spoilage	;	neither	did	the	use	of	acetic	acid	or	oil
如果	任何	,	影响	在	检查	这	腐败	;	两者都不	做过	这	使用	的	乙酸	酸	或者	油

[iks'trækts] .

extracts	.
提取物	.

如果说有什么效果的话，那就是对防止腐败变质没有作用；使用醋酸或油提取物也没有效果。

[ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [prɪ'kɔ:ʃn] [ɪn] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] [si:mz] [tu:; tə][bi:; bi]

The	most	important	precaution	in	checking	the	spoilage	after	opening	seems	to	be
这	最多	重要的	预防	在	检查	这	腐败	后	开幕	似乎	到	是

[tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ku:l] .

to	keep	the	ketchup	cool	.
到	保持	这	番茄酱	凉爽的	.

开封后检查番茄酱是否变质最重要的预防措施似乎是保持番茄酱低温保存。

[ðɪs] [ɪz] [ʃoʊn] [baɪ][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [wɪtʃ] [ɪ'læpst] [bɪ'fɔ:r] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜ:rd] [ɪn]

This	is	shown	by	the	average	number	of	days	which	elapsed	before	spoilage	occurred	in
这	是	所示	经过	这	平均的	数字	的	天	哪个	过去	前	腐败	发生	在

[ðə; ði][sets] [kept] ['ʌndər] ['dɪfrənt] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'dɪʃ(ə)nz] .

the	sets	kept	under	different	temperature	conditions	.
这	套	保留	在下面	不同的	温度	状况	.

这可以通过在不同温度条件下保存的物品发生变质之前经过的平均天数来表示。

[fɔ:r; fər] [ðoʊz] [kept][ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ðə; ði]['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [wʌz; wəz][sɪks] ,

For	those	kept	in	the	kitchen	the	average	number	of	days	was	six	,
为了	那些	保留	在	这	厨房	这	平均的	数字	的	天	曾是	六	,

那些被关在厨房里的人，平均被关押的天数为六天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [θri:] , [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm][ɪ'lev(ə)n] .

the	minimum	three	,	and	the	maximum	eleven	.
这	最低限度	三	,	和	这	最大限度	十一	.

最少 3 个，最多 11 个。

[ðoʊz] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtər] [kept] [fɔ:r; fər][æn; ən] ['ævərɪdʒ] [ʌv; əv] [faɪv] [deɪz] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mɪnɪməm]

Those	in	the	incubator	kept	for	an	average	of	five	days	,	with	a	minimum
那些	在	这	培养箱	保留	为了	一个	平均的	的	五	天	,	和	一个	最低限度

[ʌv; əv] [tu:] [deɪz] ,

of	two	days	,
的	二	天	,

孵化器中的幼虫平均存活五天，最短存活两天。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['mæksɪməm][ʌv; əv] [eɪt] .

and	a	maximum	of	eight	.
和	一个	最大限度	的	八	.

最多八个。

[ðoʊz] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔ:ri] [hæd; həd][æn; ən] ['ævərɪdʒ] [ʌv; əv] [eɪt] [deɪz] ,

Those	in	the	laboratory	had	an	average	of	eight	days	,
那些	在	这	实验室	有	一个	平均的	的	八	天	,

实验室里的受试者平均有八天时间，

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['bi:ɪŋ] [fɔ:r] [deɪz] [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm] ['twenti] - [tu:] .

the	minimum	being	four	days	and	the	maximum	twenty	-	two	.
这	最低限度	存在	四	天	和	这	最大限度	二十	-	二	.

最短四天，最长二十二天。

[ðoʊz] [kept] [ɪn] [ðə; ði] [pɔːrtʃ] ['læstɪd] [ɑːn] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] ['twenti] - ['sev(ə)n] [deɪz] , [ə; eɪ] ['mɪnɪməm]

Those	kept	in	the	porch	lasted	on	an	average	twenty	-	seven	days	,	a	minimum
那些	保留	在	这	门廊	持续	在	一个	平均的	二十	-	七	天	,	一个	最低限度

[ʌv; əv] [twelv] [deɪz] ,

of	twelve	days	,
的	十二	天	,

那些被放在门廊里的动物平均存活了27天，最短存活了12天。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['mæksɪməm] [ʌv; əv] ['fɪfti] - [eɪt] .

and	a	maximum	of	fifty	-	eight	.
和	一个	最大限度	的	五十	-	八	.

最多五十八人。

[ðiːz] ['fɪgjərz] [ʃoʊ] [ðə; ði] ['defɪnət] [rɪ'leɪʃn] [ʌv; əv] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː; tə] ['spɔɪlɪdʒ] ['ʌndər]

These	figures	show	the	definite	relation	of	temperature	to	spoilage	under
这些	数据	展示	这	定	关系	的	温度	到	腐败	在下面

[ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ʌv; əv] ['ɔːrd(ə)neri] [juːz] .

the	conditions	of	ordinary	use	.
这	状况	的	普通的	使用	.

这些数据表明，在正常使用条件下，温度与腐败之间存在明确的关系。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˌɑːbzɝ'veɪʃənz] , [ðə; ði] ['met(ə)l] [kæp] [wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] [iːtʃ] [deɪ] , [bʌt; bət] [noʊ]

In	making	the	observations	,	the	metal	cap	was	removed	each	day	,	but	no
在	制作	这	观察	,	这	金属	帽	曾是	已移除	每个	天	,	但	不

['ketʃəp] [wʌz; wəz] [pɔːd] [ɔːf] .

ketchup	was	poured	off	.
番茄酱	曾是	倾倒	离开	.

在进行观察时，每天都会取下金属盖，但不会倒出番茄酱。

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn] [ɔːl] ['keɪsɪz] [wʌz; wəz] [duː] [tuː; tə] [moʊld] ,

The	spoilage	in	all	cases	was	due	to	mold	,
这	腐败	在	全部	案例	曾是	到期的	到	模具	,

所有变质案例均由霉菌引起。

[ænd; ənd] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ðɪs] [fɔːrmd] [ɪn] [ðə; ði] [nek] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] [wer] [ðə; ði] ['ketʃəp]

and	usually	this	formed	in	the	neck	of	the	bottle	where	the	ketchup
和	通常	这	形成	在	这	脖子	的	这	瓶子	在哪里	这	番茄酱

[hæd; həd] [splæʃt] ,

had	splashed	,
有	溅起	,

通常情况下，这种情况会形成于番茄酱溅到的瓶颈处。

[ɔːr] [æt; ət] [ðə; ði] ['dʒʌŋkʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] .

or	at	the	junction	of	the	ketchup	with	the	bottle	.
或者	在	这	交汇处	的	这	番茄酱	和	这	瓶子	.

或者在番茄酱与瓶子的连接处。

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [wʌz; wəz] [rɪ'kɔːrdɪd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðə; ði] ['slaɪtəst] [groʊθ] [ə'pɪrd] .

The	spoilage	was	recorded	as	soon	as	the	slightest	growth	appeared	.
这	腐败	曾是	记录	作为	很快	作为	这	丝毫	生长	出现	.

一旦出现哪怕是最轻微的生长迹象，就会立即记录下腐败情况。

[ɪn]['æktʃuəl][juːz] [ɪf] [ðə; ðɪ] [nek] [wɜːr; wər] [waɪpt] [aʊt] [wen] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [hæd; həd] [bɪn] [juːst]

In	actual	use	if	the	neck	were	wiped	out	when	the	ketchup	had	been	used
在	实际的	使用	如果	这	脖子	是	擦拭	出去	什么时候	这	番茄酱	有	到过	用过的

[ænd; ənd][ə; eɪ] [groʊθ] [ʌv; əv][moʊld] [rɪ'muːvd] [ɑːn][ɪts][fɜːrst] [ə'pɪrəns] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv]

and	a	growth	of	mold	removed	on	its	first	appearance	with	some	of
和	一个	生长	的	模具	已移除	在	它是	第一的	外貌	和	一些	的

[ðə; ðɪ]['prɑːksɪmət] ['ketʃəp] [ðə; ðɪ][taɪm] [bɪ'fɔːr] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːrd] [kʊd; kəd][biː; bi] [prə'lɔːŋd] .

the	proximate	ketchup	the	time	before	spoilage	occurred	could	be	prolonged	.
这	邻近的	番茄酱	这	时间	前	腐败	发生	可以	是	延长	.

实际使用中，如果用完番茄酱后立即擦拭瓶颈，并在霉菌刚出现时用一些附近的番茄酱将其清除，则可以延长番茄酱变质前的时间。

[ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][ðə; ðɪ] [ə'tempt] [wʌz; wəz] [meɪd] [tuː; tə]

In	these	experiments	the	attempt	was	made	to
在	这些	实验	这	试图	曾是	制成	到

[dɪ'tɜːrmɪn] [haʊ] [suːn] [groʊθ] [ə'pɪrd] ['ʌndər][ðə; ðɪ] ['veriəs] [kən'dɪʃ(ə)nz][ʌv; əv]

determine	how	soon	growth	appeared	under	the	various	conditions	of
决定	如何	很快	生长	出现	在下面	这	各种各样的	状况	的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [neɪmd] .

temperature	named	.
温度	命名	.

在这些实验中，试图确定在所列的各种温度条件下，生长出现的速度有多快。

[ðə; ðɪ] [ʌn'oʊpənd] ['bɔtlz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [wɜːr; wər] [kept] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪsmənt] [ruːm] ,

The	unopened	bottles	of	ketchup	were	kept	in	a	basement	room	,
这	未开封	瓶子	的	番茄酱	是	保留	在	一个	地下室	房间	,

未开封的番茄酱瓶都存放在地下室里。

[ðə; ðɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] ['ferli] ['kɑːnstənt] , ['biːɪŋ] [ə'baʊt] 70° [ef] .

the	temperature	of	which	is	fairly	constant	,	being	about	70°	F	.
这	温度	的	哪个	是	相当	持续的	,	存在	关于	70°	F	.

其温度相当恒定，约为华氏70度。

[ðɪs] [ɪz] [ə'prɑːksɪmətli] [ðə; ðɪ][kən'dɪʃ(ə)n][ɪn][ə; eɪ]['groʊsəri] [wer] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [ɪz] [kept] [ɑːn][ðə; ðɪ]

This	is	approximately	the	condition	in	a	grocery	where	the	ketchup	is	kept	on	the
这	是	大约	这	状况	在	一个	杂货店	在哪里	这	番茄酱	是	保留	在	这

[ʃelvz] .

shelves	.
货架	.

这大致相当于超市货架上番茄酱的存放状态。

[ə'nʌðər] [set] [ʌv; əv]['sæmpəlz][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [rʌn] [ʌv; əv] [sep'tembər] , - , [wʌz; wəz]['oʊpənd]

Another	set	of	samples	from	the	run	of	September	,	1907	,	was	opened
其他	放	的	样品	从	这	跑步	的	九月	,	-	,	曾是	打开

['februeri] - , - ,

February	11	,	1908	,
二月	-	,	-	,

1907 年 9 月的另一批样品于 1908 年 2 月 11 日开启。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ɪf] ['stɔːrɪŋ][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [ruːm] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ][hæd; həd]['enɪ] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ðɪ]

to	determine	if	storing	in	a	warm	room	before	opening	had	any	effect	on	the
到	决定	如果	存储	在	一个	温暖的	房间	前	开幕	有	任何	影响	在	这

[leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [prɪ'siːdɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] .

length	of	time	preceding	spoilage	.
长度	的	时间	前	腐败	.

确定在开封前储存在温暖的房间里是否会对变质前的时间长度产生任何影响。

[fɔːr] ['bɔtlz] [wɜːr; wər]['teɪkən][frʌm; frəm] [iːtʃ] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][fɜːrst][naɪn]

Four	bottles	were	taken	from	each	of	the	first	9
四	瓶子	是	已采取	从	每个	的	这	第一的	9

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][tuː; tə] [meɪk] [ʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv] [θriː] [sets] ,

experiments	to	make	up	each	of	three	sets	,
实验	到	制作	向上	每个	的	三	套	,

从前9个实验中，每个实验取出4个瓶子，组成3组实验样本。

[wʌn][ʌv; əv] [wɪtʃ] [wʌz; wəz] [kept] [ɪn] [-]

one	of	which	was	kept	in	[	19	]
一	的	哪个	曾是	保留	在	[	-	]

其中之一保存在[19]

[ðə; ðɪ] ['kɪtʃɪn] , [wʌn][ɪn][ðə; ðɪ]['ɪŋkjubeɪtər] , [ænd; ənd][wʌn][ɪn][ðə; ðɪ] [pɔːrtʃ] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['toʊt(ə)l]

the	kitchen	,	one	in	the	incubator	,	and	one	in	the	porch	,	making	a	total
这	厨房	,	一	在	这	培养箱	,	和	一	在	这	门廊	,	制作	一个	全部的

[ʌv; əv] - ['bɔtlz] .

of	108	bottles	.
的	-	瓶子	.

厨房里放一瓶，孵化器里放一瓶，门廊里放一瓶，总共放了 108 瓶。

[ðə; ðɪ] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [fɔːr; fər] [ðoʊz] [kept] [ɪn][ðə; ðɪ]['ɪŋkjubeɪtər][wʌz; wəz] [fɔːr] ,

The	average	number	of	days	for	those	kept	in	the	incubator	was	four	,
这	平均的	数字	的	天	为了	那些	保留	在	这	培养箱	曾是	四	,

在保温箱中保存的幼崽平均存活时间为四天。

[ðə; ðɪ] ['mɪnɪməm] [tuː] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['mæksɪməm][sɪks] .

the	minimum	two	,	and	the	maximum	six	.
这	最低限度	二	,	和	这	最大限度	六	.

最少两个，最多六个。

[ðə; ðɪ] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ðɪ] ['kɪtʃɪn] [wʌz; wəz][faɪv] ,

The	average	number	of	days	before	spoilage	in	the	kitchen	was	five	,
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	在	这	厨房	曾是	五	,

厨房里食物平均变质所需时间为五天。

[ðə; ðɪ] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [θriː] [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['mæksɪməm][naɪn] .

the	minimum	being	three	and	the	maximum	nine	.
这	最低限度	存在	三	和	这	最大限度	九	.

最少为三，最多为九。

[ðoʊz] [kept] [ɪn][ðə; ðɪ] [pɔːrtʃ] [geɪv] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] [ʌv; əv] ['twenti] - [θriː] [deɪz] ,

Those	kept	in	the	porch	gave	an	average	of	twenty	-	three	days	,
那些	保留	在	这	门廊	给予	一个	平均的	的	二十	-	三	天	,

那些被关在门廊里的动物平均存活了23天。

[ðə; ðɪ] ['mɪnɪməm] ['nʌmbər] ['biːɪŋ] [ˌeɪ'tiːn] [deɪz] [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['mæksɪməm]['sev(ə)nti] - [θriː] [deɪz] .

the	minimum	number	being	eighteen	days	and	the	maximum	seventy	-	three	days	.
这	最低限度	数字	存在	十八	天	和	这	最大限度	七十	-	三	天	.

最短为十八天，最长为七十三天。

[ðʌs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [siːn] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] ['læstɪd] ['nɪrli] [faɪv] [taɪmz] [æz; əz] [lɔːŋ] [æt; ət][ə; eɪ]

Thus	it	is	seen	that	the	ketchup	lasted	nearly	five	times	as	long	at	a
因此	它	是	已见	那	这	番茄酱	持续	几乎	五	时代	作为	长的	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 30° [tuː; tə] 60° [ef] . [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][dɪd][æt; ət] 72° ;

temperature	of	30°	to	60°	F	.	as	it	did	at	72°	;
温度	的	30°	到	60°	F	.	作为	它	做过	在	72°	;

由此可见，番茄酱在华氏30度至60度的温度下保存的时间几乎是在华氏72度温度下保存时间的五倍；

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [ðæt] [wen] ['ketʃəp] [ɪz] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [pleɪs] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] , ['spɔɪlɪdʒ]

and	also	that	when	ketchup	is	kept	in	a	warm	place	before	opening	,	spoilage
和	还	那	什么时候	番茄酱	是	保留	在	一个	温暖的	地方	前	开幕	,	腐败

[ə'kɜːrz] ['sʌmwʌt] ['suːnər] ,

occurs	somewhat	sooner	,
发生	有些	很快	,

而且，番茄酱在开封前如果存放在温暖的地方，也会更快变质。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [freʃ] ['sæmpəlz] ['oʊpənd] ['ʌndər] [ðə; ði] [seɪm] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['biːɪŋ] [wʌn] [deɪ]

the	average	for	the	fresh	samples	opened	under	the	same	conditions	being	one	day
这	平均的	为了	这	新鲜的	样品	打开	在下面	这	相同的	状况	存在	一	天

[mɔːr] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtər] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] ['sæmpəlz] [ænd; ənd] [fɔːr] [deɪz] [mɔːr] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]

more	with	the	incubator	and	kitchen	samples	and	four	days	more	with	the
更多的	和	这	培养箱	和	厨房	样品	和	四	天	更多的	和	这

[pɔːrtʃ] ['sæmpəlz] .

porch	samples	.
门廊	样品	.

在相同条件下打开的新鲜样品的平均时间为：培养箱样品和厨房样品多一天，门廊样品多四天。

[ə; eɪ] [θɜːrd] [set] [ʌv; əv] ['bɔtlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] ['oʊpənd] [ɑːn] [dʒuːn] [sɪks] ,

A	third	set	of	bottles	of	the	ketchup	was	opened	on	June	6	,
一个	第三	放	的	瓶子	的	这	番茄酱	曾是	打开	在	六月	6	,

第三批番茄酱于6月6日开封。

- , [ɔːr] [tuː] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['sɪksti] - [faɪv] [deɪz] ['æftər] [ˌmænju'fæktʃər] .

1908	,	or	two	hundred	and	sixty	-	five	days	after	manufacture	.
-	,	或者	二	百	和	六十	-	五	天	后	生产	.

1908 年，或制造后 265 天。

[ðeɪ] [hæd; həd] [bɪn] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪsmənt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [ə'baʊt] 70° [ef] .

They	had	been	kept	in	a	basement	at	a	temperature	of	about	70°	F	.
他们	有	到过	保留	在	一个	地下室	在	一个	温度	的	关于	70°	F	.

它们一直被保存在温度约为 70 华氏度的地下室里。

[wʌn] [set] [wʌz; wəz] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtər] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] 95° [ef] . ,

One	set	was	placed	in	the	incubator	at	a	temperature	of	95°	F	.	,
一	放	曾是	放置	在	这	培养箱	在	一个	温度	的	95°	F	.	,

其中一组被放入温度为95华氏度的培养箱中。

[wʌn] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [æt; ət] [ə'baʊt] 82° [ef] . ,

one	set	in	the	kitchen	at	about	82°	F	.	,
一	放	在	这	厨房	在	关于	82°	F	.	,

厨房里一台设备的温度大约是华氏82度。

[ænd; ənd] [wʌn] [set] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [æt; ət] 46° [ef] .

and	one	set	in	the	refrigerator	at	46°	F	.
和	一	放	在	这	冰箱	在	46°	F	.

一套放在冰箱里，温度为 46°F。

[ðə; ði] ['weðər] [wʌz; wəz] [wɔːrm] [ænd; ənd] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['feɪvərəbl] [tuː; tə] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv]

The	weather	was	warm	and	the	conditions	favorable	to	the	spoilage	of
这	天气	曾是	温暖的	和	这	状况	有利	到	这	腐败	的

[freʃ] [fuːdz] .

fresh	foods	.
新鲜的	食物	.

天气温暖，这样的条件有利于新鲜食物的腐败变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [fɔːr; fər] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtər] [wʌz; wəz] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði] ['mæksɪməm]

The	minimum	time	for	spoilage	in	the	incubator	was	two	days	,	the	maximum
这	最低限度	时间	为了	腐败	在	这	培养箱	曾是	二	天	,	这	最大限度

[taɪm] [fɔːr] [deɪz] ,

time	four	days	,
时间	四	天	,

培养箱内食物变质的最短时间为两天，最长时间为四天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [θriː] [ænd; ənd] [tuː] - [tenθs] [deɪz] .

and	the	average	time	three	and	two	-	tenths	days	.
和	这	平均的	时间	三	和	二	-	十分之一	天	.

平均耗时三天零二天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [wʌz; wəz] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði] ['mæksɪməm] [taɪm] [sɪks] [deɪz] ,

The	minimum	time	in	the	kitchen	was	two	days	,	the	maximum	time	six	days	,
这	最低限度	时间	在	这	厨房	曾是	二	天	,	这	最大限度	时间	六	天	,

在厨房工作的最短时间为两天，最长时间为六天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [fɔːr] [ænd; ənd] [fɔːr] - [tenθs] [deɪz] .

and	the	average	time	four	and	four	-	tenths	days	.
和	这	平均的	时间	四	和	四	-	十分之一	天	.

平均耗时四又十分之四天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [wʌz; wəz] [naɪn] [deɪz] , [ðə; ði] ['mæksɪməm] [taɪm] [ˌnaɪn'tiːn]

The	minimum	time	in	the	refrigerator	was	nine	days	,	the	maximum	time	nineteen
这	最低限度	时间	在	这	冰箱	曾是	九	天	,	这	最大限度	时间	十九

[deɪz] ,

days	,
天	,

在冰箱中存放的最短时间为九天，最长时间为十九天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [ˌθɜːr'tiːn] [ænd; ənd] ['sɪksti] - [sɪks] [wʌn] - ['hʌndrədθ,'hʌndrətθ] [deɪz] .

and	the	average	time	thirteen	and	sixty	-	six	one	-	hundredths	days	.
和	这	平均的	时间	十三	和	六十	-	六	一	-	百分之一	天	.

平均时间为十三又六十六百分之一天。

[ðiːz] ['deɪtə] [ɑːr; ər] [gruːpt] [ɪn] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['teɪbl] [fɔːr; fər] ['iziə] [kəm'pærɪsn] :

These	data	are	grouped	in	the	following	table	for	easier	comparison	:
这些	数据	是	分组	在	这	下列的	桌子	为了	更轻松	比较	:

为了便于比较，这些数据已汇总在下表中：

[taɪm] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [æt; ət] ['dɪfrənt] ['temprətʃəz] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] .

Time	of	spoilage	of	ketchup	at	different	temperatures	after	opening	.
时间	的	腐败	的	番茄酱	在	不同的	温度	后	开幕	.

番茄酱开封后在不同温度下的变质时间。

['oʊpənd] [ɑːn] [noʊ'vembər] [faɪv] , - , [ɪ'miːdiətli] [ə'pɑːn] [rɪ'siːt] [frʌm; frəm] ['fækt(ə)ri] ;

OPENED	ON	NOVEMBER	5	,	1907	,	IMMEDIATELY	UPON	RECEIPT	FROM	FACTORY	;
打开	在	十一月	5	,	-	,	立即地	之上	收据	从	工厂	;

['mæksɪməm] [eɪdʒ] , [faɪv] [wiːks] .

MAXIMUM	AGE	,	FIVE	WEEKS	.
最大限度	年龄	,	五	周	.

1907 年 11 月 5 日开封，从工厂收到后立即开封；最长保质期为五周。

[pleɪs] [ʌv; əv] ['stɔːrɪdʒ] .

Place	of	storage	.
地方	的	贮存	.

存放地点。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Temperature	.
温度	.

温度。

[læps] [ʌv; əv] [taɪm] [bɪˈfɔːr] [ˈspɔɪlɪdʒ] .
Lapse **of** **time** **before** **spoilage** **.**
失效 的 时间 前 腐败 .

变质前的时间。

[ˈævərɪdʒ] .
Average **.**
平均的 .

平均的。

[ˈmɪnɪməm] .
Minimum **.**
最低限度 .

最低限度。

[ˈmæksɪməm] .
Maximum **.**
最大限度 .

最大限度。

° [ef] . [deɪz] .
° **F** **.** **Days** **.**
° F . 天 .

华氏度。天数。

[deɪz] .
Days **.**
天 .

天。

[deɪz] .
Days **.**
天 .

天。

[ˈɪŋkjubeɪtər] - [faɪv][ˌtuːˈtuː][eɪt]
Incubator **95** **5** **2** **8**
培养箱 - 5 2 8

孵化器 95 5 2 8

[ˈkɪtʃɪn] - [sɪks][θriː] -
Kitchen **72** **6** **3** **11**
厨房 - 6 3 -

厨房 72 6 3 11

[ˈlæbrətɔːri] - [eɪt][fɔːr] -
Laboratory **67** **8** **4** **22**
实验室 - 8 4 -

实验室 67 8 4 22

[pɔːrtʃ] - - - - - -
Porch **30** **-** **60** **27** **12** **58**
门廊 - - - - - -

门廊 30-60 27 12 58

[kept] [æt; ət] 70° [ef] .
KEPT **AT** **70°** **F** **.**
保留 在 70° F .

保持在70华氏度。

[fɔːr; fər] [wʌn] [ˈhʌndrəd] [ænd; ənd] [ˈfɪfti] [deɪz] [bɪˈfɔːr] [ˈoʊpənɪŋ] [ɑːn] [ˈfebrueri] - .
FOR **ONE** **HUNDRED** **AND** **FIFTY** **DAYS** **BEFORE** **OPENING** **ON** **FEBRUARY** **11** **.**
为了 一 百 和 五十 天 前 开幕 在 二月 - .

在2月11日开业前，将进行150天的预售。

['ɪŋkjubeɪtər] - [fɔːr][ˌtuːˈtuː][sɪks]
Incubator **95** **4** **2** **6**
培养箱 - 4 2 6

孵化器 95 4 2 6

['kɪtʃɪn] - [faɪv][θriː][naɪn]
Kitchen **72** **5** **3** **9**
厨房 - 5 3 9

厨房 72 5 3 9

[pɔːrtʃ] - - - - - -
Porch **30** **-** **60** **23** **18** **73**
门廊 - - - - - -

门廊 30-60 23 18 73

[kept] [æt; ət] 70° [ef] .
KEPT **AT** **70°** **F** **.**
保留 在 70° F .

保持在70华氏度。

[fɔːr; fər] [tuː] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['sɪksti] - [faɪv] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] [ɑːn][dʒuːn][sɪks] .
FOR **TWO** **HUNDRED** **AND** **SIXTY** **-** **FIVE** **DAYS** **BEFORE** **OPENING** **ON** **JUNE** **6** **.**
为了 二 百 和 六十 - 五 天 前 开幕 在 六月 6 .

在6月6日开业前，已开放265天。

['ɪŋkjubeɪtər] - [θriː] . [ˌtuːˈtuː][ˌtuːˈtuː][fɔːr]
Incubator **95** **3** **.** **2** **2** **4**
培养箱 - 3 . 2 2 4

孵化器 95 3.2 2 4

['kɪtʃɪn] - [fɔːr] . [fɔːr][ˌtuːˈtuː][sɪks]
Kitchen **82** **4** **.** **4** **2** **6**
厨房 - 4 . 4 2 6

厨房 82 4.4 2 6

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] - - . - [naɪn] - [-]
Refrigerator **46** **13** **.** **66** **9** **19** **[** **20** **]**
冰箱 - - . - 9 - [-]

冰箱 46 13.66 9 19[20]

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] [ʌn'oʊpənd] ['ketʃəp] .
SPOILAGE **OF** **UNOPENED** **KETCHUP** **.**
腐败 的 未开封 番茄酱 .

未开封番茄酱变质。

[ə'nʌðər] [test] [wʌz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] ['weðər] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʊd] [spɔɪl] [wen] [kept] [ɪn]
Another **test** **was** **made** **to** **determine** **whether** **the** **ketchup** **would** **spoil** **when** **kept** **in**
其他 测试 曾是 制成 到 决定 无论 这 番茄酱 会 剧透 什么时候 保留 在
[ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] ,
a **warm** **place** **,**
一个 温暖的 地方 ,

另一项测试是为了确定番茄酱在温暖的环境下是否会变质。

[bʌt; bət][nɑːt]['oʊpənd] .
but **not** **opened** **.**
但 不是 打开 .

但尚未打开。

[θriː] ['bɔtlz] [frʌm; frəm] [iːtʃ] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [bætʃ] [wɜːr; wər] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtər]

Three	bottles	from	each	experimental	batch	were	placed	in	the	incubator
三	瓶子	从	每个	实验	批	是	放置	在	这	培养箱

[noʊ'vembər]['sɛvən] ,

November	7	,
十一月	7	,

11月7日，将每个实验批次中的三个瓶子放入培养箱中。

- , [ænd; ənd][wɜːr; wər][kept][ðer; ðər][ʌn'tɪl] [dɪ'sembər] - ,

1907	,	and	were	kept	there	until	December	23	,
-	,	和	是	保留	那里	直到	十二月	-	,

1907年，并一直保存在那里直到12月23日。

- — ['fɔːrti] - [sɪks] [deɪz] — [ænd; ənd][ɪn] [ðæt] [taɪm][ðer; ðər][wʌz; wəz][noʊ][saɪn][ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

1907	—	forty	-	six	days	—	and	in	that	time	there	was	no	sign	of	spoilage	.
-	—	四十	-	六	天	—	和	在	那	时间	那里	曾是	不	符号	的	腐败	.

1907年——46天——在此期间，没有出现任何变质迹象。

[ðeɪ] [wɜːr; wər] [ðen] ['oʊpənd][ænd; ənd] [kept] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔːri] ;

They	were	then	opened	and	kept	in	the	laboratory	;
他们	是	然后	打开	和	保留	在	这	实验室	;

然后将它们打开并保存在实验室中；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

[ðə; ði]	['ævərɪdʒ]	['nʌmbər]	[ʌv; əv]	[deɪz]	[bɪ'fɔ:r]	['spɔɪlɪdʒ]	[ə'kɜ:rd]	[ɪz]	['ɪndɪkeɪtɪd]	[ɪn]	[ðə; ði]	['fɑ:loʊɪŋ]
the	**average**	**number**	**of**	**days**	**before**	**spoilage**	**occurred**	**is**	**indicated**	**in**	**the**	**following**
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	发生	是	表明的	在	这	下列的

['teɪbl]	:
table	**:**
桌子	:

下表显示了变质前的平均天数：

['ævərɪdʒ]	['nʌmbər]	[ʌv; əv]	[deɪz]	[bɪ'fɔ:r]	['spɔɪlɪdʒ]	[ʌv; əv]	['ketʃəp]	['æftər]	['oʊpənɪŋ]	(	[kept]	-	[deɪz]	[æt; ət]
Average	**number**	**of**	**days**	**before**	**spoilage**	**of**	**ketchup**	**after**	**opening**	**(**	**kept**	**46**	**days**	**at**
平均的	数字	的	天	前	腐败	的	番茄酱	后	开幕	(	保留	-	天	在

95°	[bɪ'fɔ:r]	['oʊpənɪŋ]	)	.
95°	**before**	**opening**	**)**	**.**
95°	前	开幕	)	.

番茄酱开封后平均变质天数（开封前在 95° 下保存 46 天）。

[ɪk'sperɪmənt]	[noʊ]	.
Experiment	**No**	**.**
实验	不	.

实验编号

[deɪz]	[bɪ'fɔ:r]	['spɔɪlɪdʒ]	.	[wʌn]	2⅔2	4⅔3	3⅓4	-	5⅓6	4⅓7	4⅓8	4⅓9	3⅔
Days	**before**	**spoilage**	**.**	**1**	**2⅔2**	**4⅔3**	**3⅓4**	**55**	**5⅓6**	**4⅓7**	**4⅓8**	**4⅓9**	**3⅔**
天	前	腐败	.	1	2⅔2	4⅔3	3⅓4	-	5⅓6	4⅓7	4⅓8	4⅓9	3⅔

变质前天数。1 2⅔2 4⅔3 3⅓4 55 5⅓6 4⅓7 4⅓8 4⅓9 3⅔

[ˌaɪ 'ti:]	[wɪl]	[bi:; bi]	[əb'zɜ:rvd]	[ðæt]	[ði:z]	['sæmpəlz]	[spɔɪld]	[ɪn]	[ə'baʊt]	[ðə; ði]	[seɪm]	[leŋkθ; leŋθ]	[ʌv; əv]	[taɪm]
It	**will**	**be**	**observed**	**that**	**these**	**samples**	**spoiled**	**in**	**about**	**the**	**same**	**length**	**of**	**time**
它	将要	是	观察到	那	这些	样品	被宠坏了	在	关于	这	相同的	长度	的	时间

[æz; əz]	[ðə; ði]	['bɔtlz]	['oʊpənd]	[ɪn]	['februeri]	[ænd; ənd]	['testɪd]	[ɪn]	[ðə; ði]	['ɪŋkjubeɪtər]	,
as	**the**	**bottles**	**opened**	**in**	**February**	**and**	**tested**	**in**	**the**	**incubator**	**,**
作为	这	瓶子	打开	在	二月	和	测试	在	这	培养箱	,

可以看出，这些样品变质的时间与二月份开封并在培养箱中测试的瓶子的变质时间大致相同。

[soʊ]	[ðæt]	['sɪmələr]	[rɪ'zʌlts]	[wɜ:r; wər]	[əb'teɪnd]	[baɪ]	['ki:pɪŋ]	[ʌn'oʊpənd]	['ketʃəp]	[wʌn]	[ænd; ənd]	[wʌn]	-
so	**that**	**similar**	**results**	**were**	**obtained**	**by**	**keeping**	**unopened**	**ketchup**	**one**	**and**	**one**	**-**
所以	那	相似的	结果	是	获得	经过	保持	未开封	番茄酱	一	和	一	-

[hæf]	[mʌnθs]	[æt; ət]	95°	[ef]	.	[ænd; ənd]	['ki:pɪŋ]	[ˌaɪ 'ti:]	[faɪv]	[mʌnθs]	[æt; ət]	70°	[ef]	.
half	**months**	**at**	**95°**	**F**	**.**	**and**	**keeping**	**it**	**five**	**months**	**at**	**70°**	**F**	**.**
一半	几个月	在	95°	F	.	和	保持	它	五	几个月	在	70°	F	.

因此，将未开封的番茄酱在 95°F 下保存一个半月，以及在 70°F 下保存五个月，均可获得类似的结果。

[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[rɪ'zʌlts]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments]	[ˌaɪ 'ti:]	[ɪz]
From	**the**	**results**	**of**	**the**	**experiments**	**it**	**is**
从	这	结果	的	这	实验	它	是

['evɪdənt]	[ðæt]	[ðə; ði]	[ɪn'gri:diənts]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	['ketʃəp]	[ɪn]	[ðə; ði]	[prə'pɔ:ʃəns]	[ju:st]	[ɑ:r; ər]	[nɑ:t]
evident	**that**	**the**	**ingredients**	**of**	**the**	**ketchup**	**in**	**the**	**proportions**	**used**	**are**	**not**
明显	那	这	原料	的	这	番茄酱	在	这	比例	用过的	是	不是

[ˌænti'septɪk]	,
antiseptic	**,**
防腐剂	,

实验结果表明，所用番茄酱的成分比例并不具备杀菌作用。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsoʊ] [ə'pærənt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['ɔrgənˌɪzəm] [faʊnd] [ænd; ənd][ðə; ði]

and	it	is	also	apparent	from	the	number	of	organisms	found	and	the
和	它	是	还	明显	从	这	数字	的	生物	成立	和	这

[rə'pɪdəti] [ʌv; əv][ðer; ðər] [ˌmʌltɪplɪ'keɪʃn] [ðæt] ['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ,

rapidity	of	their	multiplication	that	ketchup	is	a	good	,
快速	的	他们的	乘法	那	番茄酱	是	一个	好的	,

从发现的微生物数量及其繁殖速度也明显可以看出，番茄酱是一种很好的.....

['nuːtrətɪv] ['miːdiəm] .

nutritive	medium	.
营养	中等的	.

营养培养基。

[jiːsts] [ænd; ənd][moʊldz][ɑːr; ər][ðə; ði] [prɪ'dɔməˌneɪtɪŋ] ['ɔrgənˌɪzəm] , [ænd; ənd] , [æz; əz][ðə; ði] ['ketʃəp]

Yeasts	and	molds	are	the	predominating	organisms	,	and	,	as	the	ketchup
酵母	和	模具	是	这	占主导地位	生物	,	和	,	作为	这	番茄酱

[ɪz]['æsɪd][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [kən'teɪnz] ['ʃʊgər] ,

is	acid	and	also	contains	sugar	,
是	酸	和	还	包含	糖	,

酵母和霉菌是主要的微生物，而且由于番茄酱是酸性的，也含有糖分，

[ænd; ənd] [ðiːz] ['ɔrgənˌɪzəm][ɑːr; ər] [faʊnd] [ɑːn][tə'meɪtoʊz][ɪn][ðə; ði] [fiːld] , [ðer; ðər] [prɪ'dɑːmɪnəns] [ɪn]

and	these	organisms	are	found	on	tomatoes	in	the	field	,	their	predominance	in
和	这些	生物	是	成立	在	西红柿	在	这	场地	,	他们的	优势	在

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [ɪk'spleɪnd] .

the	ketchup	is	explained	.
这	番茄酱	是	解释	.

这些微生物存在于田间的番茄上，因此它们在番茄酱中占主导地位的原因就此解释了。

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['mɑːrkɪt] [brændz] .

SPOILAGE	OF	MARKET	BRANDS	.
腐败	的	市场	品牌	.

市场品牌受损。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['prɑːpərtiz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] ,

To	determine	the	keeping	properties	of	the	ketchup	on	the	market	,
到	决定	这	保持	特性	的	这	番茄酱	在	这	市场	,

为了确定市售番茄酱的保质期，

['veriəs] [brændz][wɜːr; wər] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['groʊsəri] ['stɔrz] .

various	brands	were	obtained	from	the	grocery	stores	.
各种各样的	品牌	是	获得	从	这	杂货店	商店	.

我们从杂货店购买了各种品牌的商品。

[ɪn][ðə; ði][mə'dʒɔːrəti][ʌv; əv]['keɪsɪz] ['nʌθɪŋ] [wʌz; wəz] [noʊn] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɔːr] ['meθədz]

In	the	majority	of	cases	nothing	was	known	of	the	ingredients	or	methods
在	这	多数	的	案例	没有什么	曾是	已知	的	这	原料	或者	方法

[ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər] ,

of	manufacture	,
的	生产	,

大多数情况下，人们对产品的成分或制造方法一无所知。

[ɪk'sept] [wʌt] [ə'pɪrd] [ɑːn][ðə; ði]['leibəlz] .

except	what	appeared	on	the	labels	.
除了	什么	出现	在	这	标签	.

除了标签上的内容。

[noʊ] [deɪt] [ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər][wʌz; wəz]['gɪv(ə)n] ,

No	date	of	manufacture	was	given	,
不	日期	的	生产	曾是	给定	,

未标明生产日期。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm]['keɪsɪz][ðə; ði] ['di:lɜ-z] [dɪd][nɑ:t] [noʊ] [ðə; ði][eɪdʒ][ʌv; əv][ðə; ði]['prɑ:dʌkt] .

and	in	some	cases	the	dealers	did	not	know	the	age	of	the	product	.
和	在	一些	案例	这	经销商	做过	不是	知道	这	年龄	的	这	产品	.

在某些情况下，经销商甚至不知道产品的生产日期。

[ðer; ðər][wɜ:r; wər] - ['bɔtlz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] ['oʊpənd][tu:; tə][faɪnd][aʊt] [haʊ] [lɔ:ŋ] [ðeɪ] [wʊd]

There	were	104	bottles	of	ketchup	opened	to	find	out	how	long	they	would
那里	是	-	瓶子	的	番茄酱	打开	到	寻找	出去	如何	长的	他们	会

[rɪ'meɪn] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n] .

remain	in	good	condition	.
保持	在	好的	状况	.

为了测试番茄酱的保质期，共打开了 104 瓶番茄酱。

[ði:z] [wɜ:r; wər] [kept] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔ:ri] ,

These	were	kept	in	the	laboratory	,
这些	是	保留	在	这	实验室	,

这些都被保存在实验室里。

[ðoʊ] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][wʌz; wəz] ['haɪər] [ðæn; ðən] [ðæt] [æt; ət] [wɪtʃ] ['ketʃəp] [ʃʊd; ʃəd]

though	the	temperature	was	higher	than	that	at	which	ketchup	should
尽管	这	温度	曾是	更高	比	那	在	哪个	番茄酱	应该

[bi:; bi] [held] .

be	held	.
是	握住	.

虽然温度高于番茄酱应保存的温度。

[ʌv; əv][ðə; ði] - ['bɔtlz] [ðer; ðər][wɜ:r; wər] - [wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜ:rvətɪv] , [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['leibəlz]

Of	the	104	bottles	there	were	66	without	preservative	,	according	to	the	labels
的	这	-	瓶子	那里	是	-	没有	防腐剂	,	根据	到	这	标签

, - [ʌv; əv] [wɪtʃ] [spɔɪld] .

,	46	of	which	spoiled	.
,	-	的	哪个	被宠坏了	.

根据标签显示，104 瓶酒中有 66 瓶不含防腐剂，其中 46 瓶变质了。

[ʌv; əv][ðə; ði] - [wɪtʃ] [dɪd][nɑ:t][spɔɪl] ,

Of	the	20	which	did	not	spoil	,
的	这	-	哪个	做过	不是	剧透	,

在剩下的20个没有变质的样本中，

[ˌtu:'tu:] [fɔ:rmd] ['krɪstl] [ʌv; əv][ben'zoʊɪk]['æsɪd][ɑ:n][ðə; ði]['kʌvərz][ʌv; əv] [glæs] ['dɪʃɪz] [-]

2	formed	crystals	of	benzoic	acid	on	the	covers	of	glass	dishes	[	21	]
2	形成	晶体	的	苯甲酸	酸	在	这	封面	的	玻璃	菜肴	[	-	]

2 在玻璃皿盖上形成了苯甲酸晶体[21]

['dʊrɪŋ] [ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] .

during	evaporation	.
期间	蒸发	.

在蒸发过程中。

[ʌv; əv][ðə; ði] - [wɪtʃ] , [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['leibəlz] , [kən'teɪnd] ['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] , - [spɔɪld]

Of	the	39	which	,	according	to	the	labels	,	contained	sodium	benzoate	,	15	spoiled
的	这	-	哪个	,	根据	到	这	标签	,	包含	钠	苯甲酸盐	,	-	被宠坏了

.

:

.

根据标签显示，这 39 件产品含有苯甲酸钠，其中 15 件变质。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [ʌv; əv] [ˌʌn'spɔɪld] ['ketʃəp] ['æftər] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔːri] [fɔːr; fər][ə'baʊt][ə; eɪ]

The	bottles	of	unspoiled	ketchup	after	remaining	in	the	laboratory	for	about	a
这	瓶子	的	未受破坏的	番茄酱	后	其余的	在	这	实验室	为了	关于	一个

[mʌnθ] [wɜːr; wər] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtər][æt; ət] 95° [ef] . [fɔːr; fər] [θriː] [wiːks] ,

month	were	placed	in	the	incubator	at	95°	F	.	for	three	weeks	,
月	是	放置	在	这	培养箱	在	95°	F	.	为了	三	周	,

将未变质的番茄酱瓶在实验室中放置约一个月后，放入95华氏度的培养箱中培养三周。

[ænd; ənd][wɜːr; wər] [ðen] ['teɪkən][aʊt] , [ænd; ənd][hæv; həv] [bɪn] [left][ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔːri] [sɪns] .

and	were	then	taken	out	,	and	have	been	left	in	the	laboratory	since	.
和	是	然后	已采取	出去	,	和	有	到过	左边	在	这	实验室	自从	.

然后它们被取出，并一直留在实验室里。

[ðə; ði]['met(ə)l][kæp][hæd; həd] [bɪn] ['teɪkən][ɔːf] ['friːkwəntli] [fɔːr; fər][ˌɑːbzər'veɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði]

The	metal	cap	had	been	taken	off	frequently	for	observation	,	and	the
这	金属	帽	有	到过	已采取	离开	频繁地	为了	观察	,	和	这

['ketʃəp] [ɪk'spoʊzd] ,

ketchup	exposed	,
番茄酱	裸露	,

金属盖曾多次被取下进行观察，番茄酱也因此暴露出来。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['triːtmənt] [dɪd][nɑːt] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə][spɔɪl] .

but	the	treatment	did	not	cause	them	to	spoil	.
但	这	治疗	做过	不是	原因	他们	到	剧透	.

但这种处理方法并没有导致它们变质。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] ['æftər] [wɪtʃ] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːrd] [fɔːr; fər][ðə; ði] - ['bɔtlz]

The	average	number	of	days	after	which	spoilage	occurred	for	the	46	bottles
这	平均的	数字	的	天	后	哪个	腐败	发生	为了	这	-	瓶子

[wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜːrvətɪv] [wʌz; wəz][ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ,

without	preservative	was	about	fifteen	,
没有	防腐剂	曾是	关于	十五	,

未添加防腐剂的46瓶饮料平均在15天左右开始变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['nʌmbər] ['biːɪŋ] [fɔːr] [deɪz] , [ðə; ði]['mæksɪməm] ['nʌmbər] ['naɪnti] - [fɔːr] [deɪz] .

the	minimum	number	being	four	days	,	the	maximum	number	ninety	-	four	days	.
这	最低限度	数字	存在	四	天	,	这	最大限度	数字	九十	-	四	天	.

最短天数为四天，最长天数为九十四天。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [prɪ'siːdɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] - ['bɔtlz] [wɪð; wɪθ]

The	average	number	of	days	preceding	spoilage	in	the	case	of	15	bottles	with
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	在	这	案件	的	-	瓶子	和

[prɪ'zɜːrvətɪv] [wʌz; wəz] ['twenti] - [fɔːr] [deɪz] ,

preservative	was	twenty	-	four	days	,
防腐剂	曾是	二十	-	四	天	,

15瓶添加了防腐剂的饮料，平均变质天数为24天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['nʌmbər] ['biːɪŋ] [θriː] [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm]['sɪksti] [deɪz] .

the	minimum	number	being	three	and	the	maximum	sixty	days	.
这	最低限度	数字	存在	三	和	这	最大限度	六十	天	.

最少三天，最多六十天。

[ðə; ði][mə'dʒɔːrəti][ʌv; əv] [ðiːz] [hæd; həd] - . [wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt]['prez(ə)nt] ;

The	majority	of	these	had	0	.	1	per	cent	of	sodium	benzoate	present	;
这	多数	的	这些	有	-	.	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	展示	;

其中大多数含有0.1%的苯甲酸钠；

[ðə; ði] ['ʌðər] [hæd; həd][ə; eɪ] ['smɔːlər] [ə'maʊnt] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] ['leɪb(ə)l] .

the	others	had	a	smaller	amount	,	according	to	the	manufacturer's	label	.
这	其他的	有	一个	较小的	数量	,	根据	到	这	制造商的	标签	.

根据制造商标签显示，其他产品的含量较少。

[ðiːz] ['deɪtə][ɑːr; ər][nɑːt][æt; ət][ɔːl] [kən'kluːsɪv] [ænd; ənd] ['fɜːrðər] [wɜːrk][ɑːn] [mə'tɪriəl] [ʌv; əv] [noʊn]

These	data	are	not	at	all	conclusive	and	further	work	on	material	of	known
这些	数据	是	不是	在	全部	确凿	和	更远	工作	在	材料	的	已知

['hɪstri; 'hɪstəri] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] .

history	will	be	necessary	.
历史	将要	是	必要的	.

这些数据完全不足以得出结论，还需要对已知历史资料进行进一步研究。

[stə'rɪlәti] [ʌv; əv] ['ketʃəp] .

STERILITY	OF	KETCHUP	.
无菌	的	番茄酱	.

番茄酱的无菌性。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] [stə'rɪlәti] [ʌv; əv] ['ketʃəp] , ['kʌltʃər] [wɜːr; wər] [meɪd] [frʌm; frəm] - [ʌv; əv][ðə; ði]

To	determine	the	sterility	of	ketchup	,	cultures	were	made	from	77	of	the
到	决定	这	无菌	的	番茄酱	,	文化	是	制成	从	-	的	这

['bɔtlz] .

bottles	.
瓶子	.

为了确定番茄酱的无菌性，从 77 瓶番茄酱中进行了培养。

[ðə; ði] ['meθəd] [juːst] [wʌz; wəz][tuː; tə][waɪp][ðə; ði] ['bɔtlz] [ænd; ənd][kɔːrk] ['stɔpəz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp]

The	method	used	was	to	wipe	the	bottles	and	cork	stoppers	with	a	damp
这	方法	用过的	曾是	到	擦拭	这	瓶子	和	软木	塞子	和	一个	潮湿

['taʊəl] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][kɔːrk] .

towel	and	then	remove	the	cork	.
毛巾	和	然后	消除	这	软木	.

所采用的方法是，用湿毛巾擦拭瓶子和软木塞，然后拔出软木塞。

[ðə; ði][kɔːrk] ['pʊlər] [wɪtʃ] [wʌz; wəz] [juːst] [grɑːsps][ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei]

The	cork	puller	which	was	used	grasps	the	neck	of	the	bottle	in	such	a	way
这	软木	拉拔器	哪个	曾是	用过的	抓住	这	脖子	的	这	瓶子	在	这样的	一个	方式

[æz; əz][tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði]['oʊpənɪŋ][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][kɔːrk] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['ɪnrʌʃ] [ʌv; əv] [er]

as	to	cover	the	opening	and	remove	the	cork	without	the	inrush	of	air
作为	到	覆盖	这	开幕	和	消除	这	软木	没有	这	涌入	的	空气

[ðæt] [ə'kɜːrz] [wen] [ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] ['kɔːrkskruː] [ɪz] [juːst] .

that	occurs	when	the	ordinary	corkscrew	is	used	.
那	发生	什么时候	这	普通的	开瓶器	是	用过的	.

所使用的拔塞器能够抓住瓶颈，从而盖住瓶口，拔出软木塞时不会像使用普通开瓶器那样涌入空气。

[ə; eɪ] [fleɪm] [wʌz; wəz] [ðen] [pæst] ['oʊvər][ðə; ði] [maʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] ,

A	flame	was	then	passed	over	the	mouth	of	the	bottle	,
一个	火焰	曾是	然后	通过了	超过	这	嘴	的	这	瓶子	,

然后，将火焰掠过瓶口。

['æftər] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['ʌpər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [pɔːd] [aʊt] ,

after	which	the	upper	layer	of	ketchup	was	poured	out	,
后	哪个	这	上	层	的	番茄酱	曾是	倾倒	出去	,

之后，将上层的番茄酱倒掉。

[soʊ][æz; əz][tuː; tə][dɪ'skɑːrd]['eni] [mə'tɪriəl] [wɪtʃ] [maɪt] [hæv; həv] [bɪn] [kən'tæmɪneɪtɪd] [ɪn] ['hændlɪŋ] .

so	as	to	discard	any	material	which	might	have	been	contaminated	in	handling	.
所以	作为	到	丢弃	任何	材料	哪个	可能	有	到过	污染	在	处理	.

以便丢弃任何在处理过程中可能受到污染的材料。

[tə'meɪtoʊ]['dʒelətɪn][wʌz; wəz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['miːdiəm] [ænd; ənd] ['kʌltʃər] [wɜːr; wər] [meɪd] [ɪn]

Tomato	gelatin	was	used	as	a	medium	and	cultures	were	made	in
番茄	明胶	曾是	用过的	作为	一个	中等的	和	文化	是	制成	在

['petri; 'piːtri] ['dɪʃɪz] .

petri	dishes	.
培养皿	菜肴	.

以番茄明胶为培养基，在培养皿中进行培养。

[ðer; ðər][wɜːr; wər] - [pleɪts] [ɑːn] [wɪtʃ] [noʊ]['ɔrgən,ɪzəm] [dɪ'veləpt] , ['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp]

There	were	17	plates	on	which	no	organisms	developed	,	indicating	that	the	ketchup
那里	是	-	盘子	在	哪个	不	生物	发达	,	表明	那	这	番茄酱

[wʌz; wəz] ['sterəl] .

was	sterile	.
曾是	无菌	.

有 17 个培养皿上没有微生物生长，表明番茄酱是无菌的。

[ʌv; əv][ðə; ði] - [pleɪts] ['hævɪŋ] ['ɔrgən,ɪzəm] , - [hæd; həd][moʊldz] , - [ʌv; əv] [ðiːz] ['hævɪŋ] [moʊldz]

Of	the	60	plates	having	organisms	,	54	had	molds	,	22	of	these	having	molds
的	这	-	盘子	拥有	生物	,	-	有	模具	,	-	的	这些	拥有	模具

[ə'loʊn] ;

alone	;
独自的	;

在60个含有微生物的培养皿中，54个含有霉菌，其中22个只含有霉菌；

- [pleɪts] [hæd; həd] [jiːst] - [laɪk] ['ɔrgən,ɪzəm] , [θriː] [pleɪts] ['hævɪŋ] [ðiːz] ['oʊnli] ; - [pleɪts] [hæd; həd]

21	plates	had	yeast	-	like	organisms	,	3	plates	having	these	only	;	29	plates	had
-	盘子	有	酵母	-	喜欢	生物	,	3	盘子	拥有	这些	仅有的	;	-	盘子	有

[bæk'tɪriə] ,

bacteria	,
细菌	,

21个培养皿中含有酵母样微生物，其中3个培养皿中只有这些微生物；29个培养皿中含有细菌。

[fɔːr] ['hævɪŋ] [bæk'tɪriə] [ə'loʊn] .

4	having	bacteria	alone	.
4	拥有	细菌	独自的	.

4. 仅含细菌。

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ] [pleɪt] [wʊd] [hæv; həv]['oʊnli][wʌn][fɔːrm][ʌv; əv]['ɔːrgənɪzəm] ,

Sometimes	a	plate	would	have	only	one	form	of	organism	,
有时	一个	盘子	会	有	仅有的	一	形式	的	生物	,

有时一个培养皿中可能只有一种微生物，

[bʌt; bət] [mɔːr] ['ɔːf(ə)n][ðer; ðər][wʌz; wəz][ə; eɪ]['mɪkstʃər]['prez(ə)nt] .

but	more	often	there	was	a	mixture	present	.
但	更多的	经常	那里	曾是	一个	混合物	展示	.

但更多时候，两者是混合存在的。

[ʌv; əv] - [pleɪts] ['hævɪŋ] ['oʊnli][wʌn][fɔːrm][ʌv; əv]['ɔːrgənɪzəm] , [θriː][hæd; həd] [jiːst] [ə'loʊn] ,

Of	15	plates	having	only	one	form	of	organism	,	3	had	yeast	alone	,
的	-	盘子	拥有	仅有的	一	形式	的	生物	,	3	有	酵母	独自的	,

在15个仅含一种微生物的培养皿中，有3个只有酵母菌。

[ˌtuː'tuː] [bæk'tɪriə] [ə'loʊn] , [ænd; ənd] - [hæd; həd][moʊld][ə'loʊn] .

2	bacteria	alone	,	and	10	had	mold	alone	.
2	细菌	独自的	,	和	-	有	模具	独自的	.

仅细菌就占2例，仅霉菌就占10例。

[ʌv; əv][ðə; ði] - ['bɔtlz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ɪˌnɑːkju'leɪʃn] [wɜːr; wər] [meɪd] ,

Of	the	77	bottles	of	ketchup	from	which	the	inoculations	were	made	,
的	这	-	瓶子	的	番茄酱	从	哪个	这	接种	是	制成	,

用于接种的77瓶番茄酱中，

- [wɜːr; wər] [wɪ'ðaʊt] [ænd; ənd] - [wɪð; wɪθ] [prɪ'zɜːrvətɪv] , [ænd; ənd][ʌv; əv][ðə; ði] - ['sterəl] ['ketʃəp]

41	were	without	and	36	with	preservative	,	and	of	the	17	sterile	ketchups
-	是	没有	和	-	和	防腐剂	,	和	的	这	-	无菌	番茄酱

,

,

,

其中41种不含防腐剂，36种含防腐剂，17种无菌番茄酱中，

[eɪt] [kən'teɪnd] ['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt][ænd; ənd][naɪn][wɜːr; wər] [wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜːrvətɪv] .

8	**contained**	**sodium**	**benzoate**	**and**	**9**	**were**	**without**	**preservative**	**.**
8	包含	钠	苯甲酸盐	和	9	是	没有	防腐剂	.

8 含有苯甲酸钠，9 不含防腐剂。

[ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [pruːvd] [nɑːt][tuː; tə][biː; bi] ['sterəl] .

A	**considerable**	**part**	**of**	**the**	**experimental**	**ketchup**	**proved**	**not**	**to**	**be**	**sterile**	**.**
一个	大量	部分	的	这	实验	番茄酱	已证实	不是	到	是	无菌	.

实验用番茄酱中有相当一部分被证实不具备无菌条件。

[ðə; ði]['ɔrgənˌɪzəm]['prez(ə)nt][wɜːr; wər][ʌv; əv][ðə; ði] [klæs] [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪər]['ɑːksɪdʒən][fɔːr; fər][ðer; ðər]

The	**organisms**	**present**	**were**	**of**	**the**	**class**	**which**	**require**	**oxygen**	**for**	**their**
这	生物	展示	是	的	这	班级	哪个	要求	氧	为了	他们的

[groʊθ] [ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [ðeɪ] [hæd; həd]['oʊnli] [bɪn] [ə'restɪd] [ɪn][ðer; ðər][æk'tɪvəti] .

growth	**and**	**therefore**	**they**	**had**	**only**	**been**	**arrested**	**in**	**their**	**activity**	**.**
生长	和	所以	他们	有	仅有的	到过	被捕	在	他们的	活动	.

存在的生物体属于需要氧气才能生长的类群，因此它们的活动只是暂时停止了。

[noʊ] [groʊθ] [kʊd; kəd] [teɪk] [pleɪs] [soʊ] [lɔːŋ] [æz; əz] [-]

No	**growth**	**could**	**take**	**place**	**so**	**long**	**as**	**[**	**22**	**]**
不	生长	可以	拿	地方	所以	长的	作为	[	-	]

只要[22]不发生增长，就不可能发生增长。

[ðə; ði] [er] [wʌz; wəz][ɪk'skluːdɪd; ek'skluːdɪd][ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [noʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [kʊd; kəd] [ə'kɜːr] .

the	**air**	**was**	**excluded**	**and**	**therefore**	**no**	**spoilage**	**could**	**occur**	**.**
这	空气	曾是	排除	和	所以	不	腐败	可以	发生	.

由于空气被隔绝，因此不会发生变质。

[wen] [ðə; ði][kɔːrk][wʌz; wəz] [drɔːn] , [ðə; ði]['ɔrgənˌɪzəm][kʊd; kəd] [groʊ] [ænd; ənd] [kɔːz] ['spɔɪlɪdʒ] ,

When	**the**	**cork**	**was**	**drawn**	**,**	**the**	**organisms**	**could**	**grow**	**and**	**cause**	**spoilage**	**,**
什么时候	这	软木	曾是	绘制	,	这	生物	可以	生长	和	原因	腐败	,

拔出软木塞后，微生物就会滋生并导致酒液变质。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔːr] ['poʊt(ə)nt]['fæktər][ðæn; ðən][ðə; ði] ['entrəns] [ʌv; əv][dʒəːmz]

and	**this**	**is**	**a**	**much**	**more**	**potent**	**factor**	**than**	**the**	**entrance**	**of**	**germs**
和	这	是	一个	很多	更多的	强效	因素	比	这	入口	的	细菌

[frʌm; frəm] [wɪ'ðaʊt] .

from	**without**	**.**
从	没有	.

而且，这比细菌从外部进入的影响要大得多。

['bɑːtlɪŋ] [ænd; ənd] ['siːlɪŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] ['kwɪkli] [waɪl] [hɑːt][soʊ] [kəm'pliːtli] [iks'kluːdz] [ðə; ði] [er]

Bottling	**and**	**sealing**	**the**	**ketchup**	**quickly**	**while**	**hot**	**so**	**completely**	**excludes**	**the**	**air**
装瓶	和	密封	这	番茄酱	迅速地	尽管	热的	所以	完全地	不包括	这	空气

[ðæt] ['oʊnli][ə; eɪ] [fjuː] ['kɑːləniz] [ʌv; əv] [jiːst] [ɔːr][moʊld] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɑːn] ['sʌbsɪkwənt]

that	**only**	**a**	**few**	**colonies**	**of**	**yeast**	**or**	**mold**	**may**	**be**	**found**	**on**	**subsequent**
那	仅有的	一个	很少	殖民地	的	酵母	或者	模具	可能	是	成立	在	随后的

[ˌmaɪkrə'skɑːpɪkəl][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

microscopical	**examination**	**.**
显微镜	考试	.

趁热快速装瓶密封番茄酱，可以完全隔绝空气，因此在随后的显微镜检查中可能只会发现少量酵母或霉菌菌落。

['fɪlɪŋ] [æt; ət][ə; eɪ] [loʊ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd] ['kɔ:rkɪŋ] [waɪl] [ku:l] [ə'laʊz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [er]

Filling	at	a	low	temperature	and	corking	while	cool	allows	sufficient	air
填充	在	一个	低的	温度	和	软木塞	尽管	凉爽的	允许	充足的	空气

[tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] [ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [ænd; ənd] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑ:t(ə)l][tu:; tə][pər'mɪt][ə; eɪ]

to	remain	incorporated	in	the	ketchup	and	neck	of	the	bottle	to	permit	a
到	保持	公司	在	这	番茄酱	和	脖子	的	这	瓶子	到	允许	一个

[kən'sɪdərəb(ə)l] [groʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɔrgən,ɪzəm][ænd; ənd][ə; eɪ]['prɑ:dʌkt] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm] [gʊd] [stɑ:k]

considerable	growth	of	the	organisms	and	a	product	derived	from	good	stock
大量	生长	的	这	生物	和	一个	产品	衍生的	从	好的	库存

[meɪ] [ðʌs] [ə'kwaɪər][ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm] ['pɑ:rʃəli] [dɪ'keɪd] [mə'tɪriəl]

may	thus	acquire	the	appearance	of	ketchup	derived	from	partially	decayed	material
可能	因此	获得	这	外貌	的	番茄酱	衍生的	从	部分	腐烂的	材料

.

:

.

低温灌装和冷却后封瓶，可以让足够的空气留在番茄酱和瓶颈中，从而允许微生物大量生长，因此，由优质原料制成的产品可能会呈现出由部分腐烂的材料制成的番茄酱的外观。

[ə; eɪ] ['ketʃəp] [ɪn] [wɪtʃ] ['bʌblz] [ʌv; əv] [er] [ɑ:r; ər] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] [ɪn] ['fɪlɪŋ] [meɪ] [ʃoʊ] [ə; eɪ] [groʊθ]

A	ketchup	in	which	bubbles	of	air	are	incorporated	in	filling	may	show	a	growth
一个	番茄酱	在	哪个	气泡	的	空气	是	公司	在	填充	可能	展示	一个	生长

[ʌv; əv][moʊld][æt; ət] [i:tʃ] ['bʌb(ə)l] [θru:'aʊt] [ðə; ði] [mæs] .

of	mold	at	each	bubble	throughout	the	mass	.
的	模具	在	每个	气泡	自始至终	这	大量的	.

如果番茄酱的馅料中混入了气泡，那么每个气泡周围都可能滋生霉菌。

[ðə; ði] ['fɔ:rgoʊɪŋ] ['steɪtmənts] [ə'plai] [tu:; tə] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] ['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt][æz; əz] [wel]

The	foregoing	statements	apply	to	ketchup	containing	sodium	benzoate	as	well
这	前文	声明	申请	到	番茄酱	包含	钠	苯甲酸盐	作为	出色地

[æz; əz][tu:; tə][ðə; ði][nɑ:n] - [prɪ'zɜ:rvətɪv] [gʊdz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kærəktər] [ju:st] [ɪn] [ði:z]

as	to	the	non	-	preservative	goods	of	the	character	used	in	these
作为	到	这	非	-	防腐剂	商品	的	这	特点	用过的	在	这些

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] .

experiments	:
实验	.

上述声明适用于含有苯甲酸钠的番茄酱以及本实验中使用的此类不含防腐剂的产品。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɪð; wɪθ] [prɪ'zɜ:vətɪvz] .

EXPERIMENTS	WITH	PRESERVATIVES	.
实验	和	防腐剂	.

防腐剂实验。

['soʊdiəm] ['benzoʊˌeɪt] .

SODIUM	BENZOATE	.
钠	苯甲酸盐	.

苯甲酸钠。

[ðə; ði] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [ɪn]['dʒen(ə)rəl][ju:z][ɪn] ['ketʃəp] [ɪz]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] .

The	preservative	in	general	use	in	ketchup	is	sodium	benzoate	.
这	防腐剂	在	一般的	使用	在	番茄酱	是	钠	苯甲酸盐	.

番茄酱中常用的防腐剂是苯甲酸钠。

[ˌsælə'sɪlɪk]['æsɪd][ɪz] [ju:st] , [bʌt; bət]['oʊnli][tu:; tə][ə; eɪ] ['lɪmɪtɪd] [ɪk'stent] .

Salicylic	acid	is	used	,	but	only	to	a	limited	extent	.
水杨酸	酸	是	用过的	,	但	仅有的	到	一个	有限的	程度	.

水杨酸也被使用，但使用范围有限。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] [ju:st] , [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['leibəlz] ,

The	amount	of	sodium	benzoate	used	,	according	to	the	labels	,
这	数量	的	钠	苯甲酸盐	用过的	,	根据	到	这	标签	,

根据标签所示，所用苯甲酸钠的量为：

['veriz] [frʌm; frəm][wʌn] - [ˌsɪks'tiːnθ] [tuː; tə][wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] ;

varies	from	one	-	sixteenth	to	one	-	tenth	of	1	per	cent	;
变化	从	一	-	第十六	到	一	-	第十	的	1	每	中心	;

变化范围在百分之一的十六分之一到十分之一之间;

[bʌt; bət][ɑːn][sʌm; səm]['leibəlz][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɪz][nɑːt]['steɪtɪd] .

but	on	some	labels	the	amount	is	not	stated	.
但	在	一些	标签	这	数量	是	不是	声明	.

但有些标签上并未标明数量。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði]

Experiments	were	made	to	determine	the
实验	是	制成	到	决定	这

[ə'maʊnt] ['nesəseri] [tuː; tə] [tʃek] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ketʃəp] .

amount	necessary	to	check	the	spoilage	of	ketchup	.
数量	必要的	到	查看	这	腐败	的	番茄酱	.

进行了实验，以确定检测番茄酱变质所需的用量。

[tuː] ['ɔrgən,ɪzəm] , [ə; eɪ][moʊld][ænd; ənd][ə; eɪ] [jiːst] , [wɜːr; wər][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ɑːn] [wɪtʃ] [tuː; tə]

Two	organisms	,	a	mold	and	a	yeast	,	were	selected	on	which	to
二	生物	,	一个	模具	和	一个	酵母	,	是	已选	在	哪个	到

[meɪk] [ðə; ði] [tests] .

make	the	tests	.
制作	这	测试	.

我们选择了两种生物体，一种是霉菌，一种是酵母，来进行测试。

[ðə; ði][moʊld][wʌz; wəz][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [bluː] [moʊld] , [ˌpenɪ'sɪlɪəm] ,

The	mold	was	the	ordinary	blue	mold	,	Penicillium	,
这	模具	曾是	这	普通的	蓝色的	模具	,	青霉菌	,

这种霉菌是普通的蓝色霉菌，即青霉菌。

[wɪtʃ] [wʌz; wəz]['prez(ə)nt][ɪn] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði][brændz][ʌv; əv] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ɪz] [faʊnd] ['kɑːmənli]

which	was	present	in	many	of	the	brands	of	ketchup	and	is	found	commonly
哪个	曾是	展示	在	许多	的	这	品牌	的	番茄酱	和	是	成立	通常

[ɑːn]['æsɪd] [fuːdz] .

on	acid	foods	.
在	酸	食物	.

这种物质存在于许多品牌的番茄酱中，并且常见于酸性食物中。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ɪts] ['prevələns] [ænd; ənd] [rɪ'zɪstɪv] ['paʊər] .

It	was	selected	on	account	of	its	prevalence	and	resistive	power	.
它	曾是	已选	在	帐户	的	它是	患病率	和	电阻	力量	.

之所以选择它，是因为它分布广泛且具有很强的抵抗力。

[ðə; ði] [jiːst] [wʌz; wəz] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm] ['ketʃəp] [ænd; ənd][wʌz; wəz]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ] ['vɪgərəs] ['groʊər] ,

The	yeast	was	obtained	from	ketchup	and	was	also	a	vigorous	grower	,
这	酵母	曾是	获得	从	番茄酱	和	曾是	还	一个	蓬勃	种植者	,

['fɔːmiŋ] [ə; eɪ] [θɪk] ,

forming	a	thick	,
成型	一个	厚的	,

这种酵母是从番茄酱中提取的，而且生长旺盛，能形成浓稠的菌丝体。

['rɪŋk(ə)ld] [fɪlm][ɑːn] ['veriəs] ['miːdiə] .

wrinkled	film	on	various	media	.
皱	电影	在	各种各样的	媒体	.

各种介质上的褶皱薄膜。

['eni] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [jiːst] [kʊd; kəd][biː; bi] [siːn] ['redɪli] [ɪn][ɪts] ['mænər] [ʌv; əv]

Any	effect	on	the	growth	of	the	yeast	could	be	seen	readily	in	its	manner	of
任何	影响	在	这	生长	的	这	酵母	可以	是	已见	容易	在	它是	方式	的

['fɔːmiŋ] [ðə; ði][fɪlm] .

forming	the	film	.
成型	这	电影	.

对酵母生长的任何影响都可以很容易地从其成膜方式上看出。

['pɔːʃənz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]['dʒelətɪn][tuː; tə] [wɪtʃ] - . [wʌn] , - . [faɪv] , [wʌn] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][pər] [sent] ,

Portions	of	tomato	gelatin	to	which	0	.	1	,	0	.	5	,	1	,	and	2	per	cent	,
部分	的	番茄	明胶	到	哪个	-	.	1	,	-	.	5	,	1	,	和	2	每	中心	,

番茄明胶的各部分，其中0.1%、0.5%、1%和2%为：

[rɪ'spektɪvli] , [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt][wɜːr; wər] ['ædɪd] , [wɜːr; wər][fɜːrst][ɪ'nɑːkjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

respectively	,	of	sodium	benzoate	were	added	,	were	first	inoculated	with	the
分别	,	的	钠	苯甲酸盐	是	额外	,	是	第一的	接种	和	这

[moʊld] .

mold	.
模具	.

分别加入苯甲酸钠，然后首先接种霉菌。

[ðer; ðər][wʌz; wəz][noʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɪn] [ðoʊz] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][pər] [sent] ;

There	was	no	development	in	those	containing	1	and	2	per	cent	;
那里	曾是	不	发展	在	那些	包含	1	和	2	每	中心	;

含1%和2%的样品没有出现任何变化；

[ə; eɪ] [rɪ'tɑːrdɪd] [dɪ'veləpmənt] [rɪ'zʌltɪd] [ɪn] [ðæt] [kən'teɪnɪŋ] - . [faɪv][pər] [sent] ,

a	retarded	development	resulted	in	that	containing	0	.	5	per	cent	,
一个	弱智	发展	结果	在	那	包含	-	.	5	每	中心	,

发育迟缓导致其中含有0.5%，

[ænd; ənd][ðə; ði] [groʊθ] [wen] - . [wʌn][pər] [sent][wʌz; wəz] [juːst] [wʌz; wəz] ['nɪrli] ['nɔːrm(ə)l] ,

and	the	growth	when	0	.	1	per	cent	was	used	was	nearly	normal	,
和	这	生长	什么时候	-	.	1	每	中心	曾是	用过的	曾是	几乎	普通的	,

当浓度为0.1%时，增长率接近正常水平。

['ʃoʊɪŋ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['dɪfrəns] [frʌm; frəm] [ðæt] [ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] [wɪ'ðaʊt] ['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] .

showing	very	little	difference	from	that	in	the	gelatin	without	sodium	benzoate	.
显示	非常	小的	不同之处	从	那	在	这	明胶	没有	钠	苯甲酸盐	.

与不含苯甲酸钠的明胶相比，几乎没有区别。

['ketʃəp] [wʌz; wəz][nekst] [traɪd] [æz; əz][ə; eɪ] ['miːdiəm] , [bʌt; bət][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['benzoʊˌeɪt][wʌz; wəz]

Ketchup	was	next	tried	as	a	medium	,	but	the	amount	of	benzoate	was
番茄酱	曾是	下一个	尝试	作为	一个	中等的	,	但	这	数量	的	苯甲酸盐	曾是

[rɪ'djʊst] [tuː; tə][wʌn] - [ˌsɪks'tiːnθ] ,

reduced	to	one	-	sixteenth	,
减少	到	一	-	第十六	,

接下来尝试用番茄酱作为媒介，但苯甲酸盐的用量减少到十六分之一。

[wʌn] - [twelfθ] , [ænd; ənd][wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] ,

one	-	twelfth	,	and	one	-	tenth	of	1	per	cent	,
一	-	第十二	,	和	一	-	第十	的	1	每	中心	,

十二分之一，以及十分之一的百分之一，

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [θɔːt] [ðæt] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌðər] [kən'stituənts][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp]

as	it	was	thought	that	some	of	the	other	constituents	of	the	ketchup
作为	它	曾是	想法	那	一些	的	这	其他	成分	的	这	番茄酱

[wɜːr; wər][ˌænti'septɪk][tuː; tə][ə; eɪ] [slaɪt] [dɪ'griː] .

were	antiseptic	to	a	slight	degree	.
是	防腐剂	到	一个	轻微	程度	.

因为人们认为番茄酱中的某些其他成分具有轻微的杀菌作用。

[ðə; ði] [groʊθ] [ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [-]
The **growth** **in** **the** **ketchup** **was** **[** **23** **]**
这 生长 在 这 番茄酱 曾是 [-]

番茄酱的增长是[23]

[ɪ'regjələr] , [ðoʊ] [ðə; ði]['benzoʊˌeɪt] [tʃekt] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ɔ:l] .
irregular **,** **though** **the** **benzoate** **checked** **development** **in** **all** **.**
不规律的 , 尽管 这 苯甲酸盐 已检查 发展 在 全部 .

虽然苯甲酸盐抑制了所有方面的发展，但结果并不理想。

['i:kwəl] [ə'maʊnts] [ʌv; əv]['benzoʊˌeɪt][wɜ:r; wər] [ju:st] [ɪn][tə'meɪtoʊ] ['bu:jɑ:n] ,
Equal **amounts** **of** **benzoate** **were** **used** **in** **tomato** **bouillon** **,**
平等的 金额 的 苯甲酸盐 是 用过的 在 番茄 肉汤 ,

番茄汤中使用了等量的苯甲酸盐。

[wɪð; wɪθ] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [rɪ'zʌlts] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] .
with **practically** **the** **same** **results** **as** **in** **the** **ketchup** **.**
和 几乎 这 相同的 结果 作为 在 这 番茄酱 .

结果与番茄酱几乎相同。

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [wʌz; wəz] [tʃekt] [ɪn][ɔ:l] ,
The **development** **was** **checked** **in** **all** **,**
这 发展 曾是 已检查 在 全部 ,

该开发项目已全面核查。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm] [pleɪts] [wʌn] - [ˌsɪks'ti:nθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [si:md] [tu:; tə][bi:; bi] ['fʊli] [æz; əz]
and **in** **some** **plates** **one** **-** **sixteenth** **of** **1** **per** **cent** **seemed** **to** **be** **fully** **as**
和 在 一些 盘子 一 - 第十六 的 1 每 中心 似乎 到 是 完全 作为
[ˌefɪ'keɪʃəs] [æz; əz][wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] .
efficacious **as** **one** **-** **tenth** **of** **1** **per** **cent** **.**
有效的 作为 一 - 第十 的 1 每 中心 .

在某些实验中，浓度为 1/16 的药物似乎与浓度为 1/10 的药物一样有效。

[wen] [ðə; ði][moʊld][wʌz; wəz] [ɪg'zæmɪnd] ['ʌndər] [ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] ,
When **the** **mold** **was** **examined** **under** **the** **microscope** **,**
什么时候 这 模具 曾是 检查 在下面 这 显微镜 ,

在显微镜下检查霉菌时，

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [wɜ:r; wər] [faʊnd] [tu:; tə][bi:; bi] [mʌtʃ] ['swoʊlən][ænd; ənd] [dɪ'stɔ:rtɪd] [ɪn] [ʃeɪp] ,
the **filaments** **were** **found** **to** **be** **much** **swollen** **and** **distorted** **in** **shape** **,**
这 丝状物 是 成立 到 是 很多 肿 和 扭曲 在 形状 ,

发现这些丝状物严重肿胀，形状扭曲。

[ænd; ənd] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kɔ:rsli] ['grænjələr]['proʊtəplæzəm] , [kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] [fæt] ,
and **filled** **with** **a** **coarsely** **granular** **protoplasm** **,** **containing** **much** **fat** **,**
和 已填 和 一个 粗略地 粒状 原生质 , 包含 很多 胖的 ,

内部充满粗颗粒状原生质，含有大量脂肪。

[æz; əz] ['ɪndɪkeɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] ['blækənɪŋ] [wɪð; wɪθ]['ɑ:zmɪk]['æsɪd] .
as **indicated** **by** **the** **blackening** **with** **osmic** **acid** **.**
作为 表明的 经过 这 变黑 和 渗透压 酸 .

如锇酸染色变黑所示。

[ðə; ði] ['kʌltʃər] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði][moʊld] [wɪtʃ] [geɪv] [ðə; ði] [li:st] [dɪ'veləpmənt] [si:md] [tu:; tə] [ʃoʊ]
The **culture** **containing** **the** **mold** **which** **gave** **the** **least** **development** **seemed** **to** **show**
这 文化 包含 这 模具 哪个 给予 这 至少 发展 似乎 到 展示
[ðə; ði] [li:st] [dɪ'stɔ:rʃ(ə)n][ænd; ənd] ['swelɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɪləmənts] .
the **least** **distortion** **and** **swelling** **of** **the** **filaments** **.**
这 至少 失真 和 肿胀 的 这 丝状物 .

含有霉菌且生长最慢的培养物似乎表现出丝状体变形和膨胀程度最小。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] ['ɪndɪkeɪtɪd] [ðæt] [ɪn]['juːzɪŋ]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt][æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrvətɪv] [ðer; ðər][ɪz]

The	results	indicated	that	in	using	sodium	benzoate	as	a	preservative	there	is
这	结果	表明的	那	在	使用	钠	苯甲酸盐	作为	一个	防腐剂	那里	是

[ʌn'sɜːrt(ə)nti] [æz; əz][tuː; tə] [rɪ'zʌlts] ,

uncertainty	as	to	results	,
不确定	作为	到	结果	,

结果表明，使用苯甲酸钠作为防腐剂的效果存在不确定性。

['iːv(ə)n] [wen] ['juːzɪŋ][ðə; ði]['mæksɪməm][ə'maʊnt] [ə'laʊd] — [wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] .

even	when	using	the	maximum	amount	allowed	—	one	-	tenth	of	1	per	cent	.
甚至	什么时候	使用	这	最大限度	数量	允许	—	一	-	第十	的	1	每	中心	.

即使使用允许的最大量——1%的0.1%。

[ðeɪ] ['ɔːlsoʊ]['ɪndɪkeɪtɪd] [ðæt] [ðɪs] [prɪ'zɜːrvətɪv] [hæd; həd][æn; ən][ɪn'dʒʊriəs] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] ['mætər] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] .

They	also	indicated	that	this	preservative	had	an	injurious	effect	on	the	living	matter	of	the	mold	.
他们	还	表明的	那	这	防腐剂	有	一个	有害的	影响	在	这	活的	事情	的	这	模具	.

他们还指出，这种防腐剂对霉菌的活性物质有损害作用。

([siː] [ˌpiː'ɛl] . [iː] ; [kəm'per] [wɪð; wɪθ]['nɔːrm(ə)l] [groʊθ] , [ˌpiː'ɛl] . [aɪ] .)

(	See	Pl	.	II	;	compare	with	normal	growth	,	Pl	.	I	.	)
(	看	pl	.	二	;	比较	和	普通的	生长	,	pl	.	我	.	)

（参见图版 II；与正常生长情况比较，图版 I。）

[sɔːlt] .

SALT	.
盐	.

盐。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][sɔːlt][ɪn] ['tʃekɪŋ] [dɪ'veləpmənt] [wʌz; wəz] ['testɪd] [baɪ]['juːzɪŋ][tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] [æz; əz][ə; eɪ] ['miːdiəm] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [faɪv] ,

The	effect	of	salt	in	checking	development	was	tested	by	using	tomato	bouillon	as	a	medium	and	adding	5	,
这	影响	的	盐	在	检查	发展	曾是	测试	经过	使用	番茄	肉汤	作为	一个	中等的	和	添加	5	,

通过使用番茄清汤作为培养基并添加 5，测试了盐对菌落发育的影响。

- , - , - , - , [ænd; ənd] - ['græmz][ʌv; əv][sɔːlt] , [rɪ'spektɪvli] , [tuː; tə] - [ˌsiː 'siː] .

10	,	15	,	20	,	25	,	and	30	grams	of	salt	,	respectively	,	to	100	cc	.
-	,	-	,	-	,	-	,	和	-	克	的	盐	,	分别	,	到	-	cc	.

分别向 100 毫升水中加入 10 克、15 克、20 克、25 克和 30 克盐。

[ðiːz] [wɜːr; wər][ɪ'nɑːkjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][moʊld] .

These	were	inoculated	with	the	mold	.
这些	是	接种	和	这	模具	.

这些物体都接种了霉菌。

[ðə; ði][faɪv] - [græm][sə'luːʃ(ə)n] [siːmd] [tuː; tə][hæv; həv][noʊ] [ɪ'fekt] [ɑːn] [dɪ'veləpmənt] .

The	5	-	gram	solution	seemed	to	have	no	effect	on	development	.
这	5	-	克	解决方案	似乎	到	有	不	影响	在	发展	.

5克溶液似乎对发育没有影响。

[wen] - ['græmz][wɜːr; wər] [juːst] [groʊθ] [ə'pɪrd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['buːjɑːn] [wɪ'ðaʊt] [sɔːlt] ,

When	10	grams	were	used	growth	appeared	as	soon	as	in	the	bouillon	without	salt	,
什么时候	-	克	是	用过的	生长	出现	作为	很快	作为	在	这	肉汤	没有	盐	,

当使用10克时，在不加盐的肉汤中很快就出现了生长现象。

[bʌt; bət][wʌz; wəz][nɑːt][soʊ] [ɪk'stensɪv] .

but	was	not	so	extensive	.
但	曾是	不是	所以	广泛的	.

但范围并不那么广泛。

[ɪn][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] [groʊθ] [wʌz; wəz] [rɪ'tɑːrdɪd] [fɔːr] [deɪz] ,

In	the	15	-	gram	solution	growth	was	retarded	four	days	,
在	这	-	-	克	解决方案	生长	曾是	弱智	四	天	,

在15克溶液中，生长延迟了4天。

[ænd; ənd][moʊst][ʌv; əv] [ðæt] [wɪtʃ] [dɪd] [dɪ'veləp] [rɪ'meɪnd] [səb'mɜːrdʒd] , [ðə; ði][moʊld] ['groʊɪŋ]

and	most	of	that	which	did	develop	remained	submerged	,	the	mold	growing
和	最多	的	那	哪个	做过	发展	剩余	湮	,	这	模具	生长

['nɔːrməli] [ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

normally	on	the	surface	.
通常情况下	在	这	表面	.

大部分滋生的霉菌都潜伏在水下，而霉菌则正常地在水面上生长。

[wɪð; wɪθ] - ['græmz][ðə; ði] [groʊθ] [wʌz; wəz][faɪv] [deɪz] ['sloʊər] [ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔːrm(ə)l][ɪn] ['staːtiŋ] ,

With	20	grams	the	growth	was	five	days	slower	than	the	normal	in	starting	,
和	-	克	这	生长	曾是	五	天	慢点	比	这	普通的	在	开始	,

使用20克肥料后，生长速度比正常情况慢了5天。

[ænd; ənd]['æftər] [ðæt] [ðer; ðər][wʌz; wəz]['oʊnli][ə; eɪ] [slaɪt] [dɪ'veləpmənt] .

and	after	that	there	was	only	a	slight	development	.
和	后	那	那里	曾是	仅有的	一个	轻微	发展	.

此后发展缓慢。

[ɪn][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] , [ðə; ði] [groʊθ] ['stɑːrtɪd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][æz; əz] [wen] -

In	the	25	-	gram	solution	,	the	growth	started	at	the	same	time	as	when	20
在	这	-	-	克	解决方案	,	这	生长	开始	在	这	相同的	时间	作为	什么时候	-

['græmz][wɜːr; wər] [ɪm'plɔɪd] ,

grams	were	employed	,
克	是	受雇	,

在25克溶液中，生长开始的时间与使用20克溶液时相同。

[bʌt; bət] [rɪ'meɪnd] ['steɪʃəneri] , [waɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] , [noʊ] [dɪ'veləpmənt]

but	remained	stationary	,	while	with	the	30	-	-	gram	solution	,	no	development
但	剩余	静止的	,	尽管	和	这	-	-		克	解决方案	,	不	发展

[ə'kɜːrd] .

occurred	.
发生	.

但保持静止，而使用 30 克溶液时，没有发生任何变化。

[ðə; ði] [jiːst] [wʌz; wəz] [tʃekt] ['slaɪtli] [baɪ][faɪv]['græmz] , [ænd; ənd] ['veri] [mə'tɪriəli] [baɪ][ðə; ði] - -

The	yeast	was	checked	slightly	by	5	grams	,	and	very	materially	by	the	10	-
这	酵母	曾是	已检查	轻微地	经过	5	克	,	和	非常	重大	经过	这	-	-

[græm][sə'luːʃ(ə)n] ,

gram	solution	,
克	解决方案	,

用 5 克溶液对酵母的影响较小，而用 10 克溶液则影响非常大。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][rɪ'kwaɪərd] [tuː] [deɪz] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [θɪn] , ['delɪkət] [fɪlm][tuː; tə][fɔːrm] ,

as	it	required	two	days	for	a	thin	,	delicate	film	to	form	,
作为	它	必需的	二	天	为了	一个	薄的	,	精美的	电影	到	形式	,

因为形成一层薄而脆弱的薄膜需要两天时间。

[ˌwerˈæz] [ɪn][ˈɔːrd(ə)neri] [səˈluːʃənz] [ə; eɪ] [ˈræðər] [θɪk] [fɪlm][ɪz] [fɔːrmd] [wɪˈðɪn] [ˈtwenti] - [fɔːr] [ˈaʊərz][ɔːr]

whereas	in	ordinary	solutions	a	rather	thick	film	is	formed	within	twenty	-	four	hours	or
然而	在	普通的	解决方案	一个	相当	厚的	电影	是	形成	之内	二十	-	四	小时	或者

[ˈiːv(ə)n][ɪn] [les] [taɪm] .

even	in	less	time	.
甚至	在	较少的	时间	.

而在普通溶液中，24 小时甚至更短的时间内即可形成相当厚的薄膜。

[ðer; ðər][wʌz; wəz][noʊ] [dɪˈveləpmənt] [ɪn][ðə; ði] - - [græm][səˈluːʃ(ə)n] .

There	was	no	development	in	the	15	-	gram	solution	.
那里	曾是	不	发展	在	这	-	-	克	解决方案	.

15克溶液中没有出现任何发展。

[ˈʃʊgər] .

SUGAR	.
糖	.

糖。

[ðə; ði] [ɪˈfekt] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [wʌz; wəz] [ˈtestɪd] [ɑːn][bəuθ][ðə; ði][moʊld][ænd; ənd][ðə; ði] [jiːst] [baɪ] [ˈædɪŋ]

The	effect	of	sugar	was	tested	on	both	the	mold	and	the	yeast	by	adding
这	影响	的	糖	曾是	测试	在	两个都	这	模具	和	这	酵母	经过	添加

[ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][təˈmeɪtoʊ] [ˈbuːjɑːn] .

it	to	tomato	bouillon	.
它	到	番茄	肉汤	.

通过在番茄汤中添加糖来测试糖对霉菌和酵母的影响。

[ˌaɪ ˈtiː][wʌz; wəz][səˈpoʊzd; səˈpoʊzɪd] [ðæt] [ə; eɪ] [loʊ] [pərˈsentɪdʒ] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [laɪk][ðə; ði][sɔːlt] [wʊd]

It	was	supposed	that	a	low	percentage	of	sugar	like	the	salt	would
它	曾是	据称	那	一个	低的	百分比	的	糖	喜欢	这	盐	会

[ˈplæzməˌlaɪz] [ðə; ði] [ˈsɛlz] ,

plasmolyze	the	cells	,
质壁分离	这	细胞	,

人们认为，低浓度的糖（就像盐一样）会导致细胞质壁分离。

[ænd; ənd][ɪn] [ðɪs] [wei] [tʃek] [groʊθ] ,

and	in	this	way	check	growth	,
和	在	这	方式	查看	生长	,

通过这种方式来控制增长。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː] [siːmd] [tuː; tə][hæv; həv][noʊ] [ɪˈfekt] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [wʌz; wəz] [ɪnˈkriːst] [tuː; tə] -

but	it	seemed	to	have	no	effect	until	the	amount	was	increased	to	25
但	它	似乎	到	有	不	影响	直到	这	数量	曾是	增加	到	-

[ˈgræmz][pər] - [ˌsiː ˈsiː][ʌv; əv] [ˈbuːjɑːn] .

grams	per	100	cc	of	bouillon	.
克	每	-	cc	的	肉汤	.

但直到用量增加到每 100 毫升肉汤 25 克时，才似乎产生了效果。

[ɪn] [ðɪs] [səˈluːʃ(ə)n] [groʊθ] [əˈpɪrd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈwikər] [səˈluːʃənz] ,

In	this	solution	growth	appeared	as	soon	as	with	the	weaker	solutions	,
在	这	解决方案	生长	出现	作为	很快	作为	和	这	较弱	解决方案	,

在这种溶液中，增长现象与较弱的溶液一样迅速出现。

[bʌt; bət][ðer; ðər][wʌz; wəz][ə; eɪ][ˈsmɔːlər] [əˈmaʊnt] .

but	there	was	a	smaller	amount	.
但	那里	曾是	一个	较小的	数量	.

但数量较少。

[ɪn][ðə; ði] - [tuː; tə] - [græm] [səˈluːʃənz] [ðer; ðər][wʌz; wəz] [les] [dɪˈveləpmənt] [æz; əz][ðə; ði] [-]

In	the	25	to	40	gram	solutions	there	was	less	development	as	the	[	24	]
在	这	-	到	-	克	解决方案	那里	曾是	较少的	发展	作为	这	[	-	]

在 25 至 40 克溶液中，发展较少，因为[24]

[əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ɪnˈkriːst] .
amount **of** **sugar** **increased** **.**
数量 的 糖 增加 .

糖分含量增加。

[ɪn][ðə; ði] - [ænd; ənd] - [græm] [səˈluːʃənz] [groʊθ] [wʌz; wəz] [dɪˈleɪd] [wʌn] [deɪ] [ɪn][ɪts] [əˈpɪrəns] .
In **the** **70** **and** **75** **gram** **solutions** **growth** **was** **delayed** **one** **day** **in** **its** **appearance** **.**
在 这 - 和 - 克 解决方案 生长 曾是 延迟 一 天 在 它是 外貌 .

在 70 克和 75 克溶液中，生长延迟了一天才出现。

[ɪn][ðə; ði] - , - , [ænd; ənd] - [græm] [səˈluːʃənz] [groʊθ] [wʌz; wəz] [dɪˈleɪd] [tuː] [deɪz] ,
In **the** **80** **,** **85** **,** **and** **90** **gram** **solutions** **growth** **was** **delayed** **two** **days** **,**
在 这 - , - , 和 - 克 解决方案 生长 曾是 延迟 二 天 ,

在80克、85克和90克溶液中，生长延迟了两天。

[ðə; ði] [ˈkɑːləniz] [ˈgroʊɪŋ] [səbˈmɜːrdʒd] [æt; ət][fɜːrst] , [bʌt; bət][ˈæftər][ə; eɪ][taɪm] [ˈfɔːmiŋ] [ɑːn][ðə; ði]
the **colonies** **growing** **submerged** **at** **first** **,** **but** **after** **a** **time** **forming** **on** **the**
这 殖民地 生长 湮 在 第一的 , 但 后 一个 时间 成型 在 这
[ˈsɜːrfɪs] .
surface **.**
表面 .

菌落最初在水下生长，但过了一段时间后，便在水面上形成。

[ðə; ði] [maɪˈsilɪəm] [rɪˈmeɪnd] [ˈveri] [θɪn] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [θɪk] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [spɔːz] [fɔːrmd] .
The **mycelium** **remained** **very** **thin** **,** **but** **a** **thick** **layer** **of** **spores** **formed** **.**
这 菌丝体 剩余 非常 薄的 , 但 一个 厚的 层 的 孢子 形成 .

菌丝体仍然很细，但形成了一层厚厚的孢子层。

[frʌm; frəm] [ðɪs] [pɔɪnt] [ɑːn][ðə; ði] [əˈmaʊnts] [wɜːr; wər] [ɪnˈkriːst] [baɪ] - [ˈgræmz][ʌp][tuː; tə] - .
From **this** **point** **on** **the** **amounts** **were** **increased** **by** **10** **grams** **up** **to** **200** **.**
从 这 观点 在 这 金额 是 增加 经过 - 克 向上 到 - .

从这一点开始，用量每次增加 10 克，直到 200 克。

[ðə; ði] [dɪˈveləpmənt] [bɪˈkeɪm] [ˈsloʊər] [ænd; ənd] [les] [səkˈsesɪvli] [ʌnˈtɪl] - [ˈgræmz][wɜːr; wər] [ˈædɪd] .
The **development** **became** **slower** **and** **less** **successively** **until** **170** **grams** **were** **added** **.**
这 发展 成为 慢点 和 较少的 依次 直到 - 克 是 额外 .

增长速度逐渐减慢，进展也越来越慢，直到加入 170 克后才开始增长。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkɑːləni] [əˈpɪrd] [ɑːn][ðə; ði] [ˈsɜːrfɪs] [ɪn][ˈsev(ə)n] [deɪz] ,
In **this** **case** **a** **small** **colony** **appeared** **on** **the** **surface** **in** **seven** **days** **,**
在 这 案件 一个 小的 殖民地 出现 在 这 表面 在 七 天 ,

在这种情况下，七天内地表出现了一小群菌落。

[bʌt; bət] [siːmd] [tuː; tə] [groʊ] [les] [ˈæftər] [ðæt] .
but **seemed** **to** **grow** **less** **after** **that** **.**
但 似乎 到 生长 较少的 后 那 .

但之后似乎增长速度有所减缓。

[ðə; ði] [səˈluːʃənz] [wɜːr; wər] [held] , [ænd; ənd][ɪn] [taɪm] [ˈkrɪstl] [ˈsepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [θɪk]
The **solutions** **were** **held** **,** **and** **in** **time** **crystals** **separated** **from** **the** **thick**
[ˈsɪrəp; ˈserəp] .
sirups **.**
糖浆 .

溶液被保存了一段时间，晶体从浓稠的糖浆中分离出来。

[ˈæftər] [tuː] [mʌnθs] [draɪ] - [ˈlʊkɪŋ] [ˈkɑːləniz] [dɪˈveləpt] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði][ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] , [ˈfɔːmiŋ] [ə; eɪ]
After **two** **months** **dry** **-** **looking** **colonies** **developed** **along** **the** **edges** **,** **forming** **a**
后 二 几个月 干燥 - 寻找 殖民地 发达 沿着 这 边缘 , 成型 一个
[rɪŋ] ,
ring **,**
戒指 ,

两个月后，边缘地带出现了干燥的菌落，形成一个环状结构。

[ænd; ənd][sʌm; səm] [fɔːrmd] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['sɜːrfɪs] , [ðiːz] [ə'kɜːrɪŋ] ['ɔːlsoʊ][ɪn][ðə; ðɪ][flɑːsks] [kən'teɪnɪŋ]

and	some	formed	on	the	surface	,	these	occurring	also	in	the	flasks	containing
和	一些	形成	在	这	表面	,	这些	发生	还	在	这	烧瓶	包含

- ,

170	,
-	,

有些在表面形成，这些也出现在含有 170 的烧瓶中，

- , - , [ænd; ənd] - ['græmz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [pər] - [ˌsiː 'siː] .

180	,	190	,	and	200	grams	of	sugar	per	100	cc	.
-	,	-	,	和	-	克	的	糖	每	-	cc	.

每 100 毫升含糖量分别为 180 克、190 克和 200 克。

[ðə; ðɪ] ['kɑːləniz] [wɜːr; wər][ə; eɪ] [dʌl] ['griːnɪʃ] [dræb][ɪn][spɑːts] , [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪndər] ['biːɪŋ] [waɪt] .

The	colonies	were	a	dull	greenish	drab	in	spots	,	the	remainder	being	white	.
这	殖民地	是	一个	乏味的	绿绿色	单调	在	地点	,	这	余	存在	白色的	.

这些蚁群有的地方呈暗淡的绿褐色，其余部分则为白色。

[fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [jiːst] [ðə; ðɪ] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [wʌz; wəz][ðə; ðɪ]['strɔːŋɪst; 'strɔːŋgəst][ɪn]

For	the	yeast	the	80	-	gram	solution	of	sugar	was	the	strongest	in
为了	这	酵母	这	-	-	克	解决方案	的	糖	曾是	这	最强	在

[wɪtʃ] ['eni] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] .

which	any	development	took	place	.
哪个	任何	发展	采取	地方	.

对于酵母而言，80克糖溶液是浓度最高的，酵母在其中能够发生任何生长。

['spaɪsɪz] .

SPICES	.
香料	.

香料。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ðɪ]['vælјuː][ʌv; əv][ðə; ðɪ]

Experiments	to	determine	the	value	of	the
实验	到	决定	这	价值	的	这

['spaɪsɪz][æz; əz][ˌænti'septiks][wɜːr; wər] [meɪd] , ['juːzɪŋ]['wɔːtər] [ɪnf'juːʒnz] ,

spices	as	antiseptics	were	made	,	using	water	infusions	,
香料	作为	消毒剂	是	制成	,	使用	水	输液	,

为了确定香料作为防腐剂的价值，人们进行了水浸液实验。

[ə'sitɪk] - ['æsɪd][iks'trækts] , [ænd; ənd][ɔɪl][iks'trækts] .

acetic	-	acid	extracts	,	and	oil	extracts	.
乙酸	-	酸	提取物	,	和	油	提取物	.

醋酸提取物和油提取物。

['wɔːtər] [ɪnf'juːʒnz] .

WATER	INFUSIONS	.
水	输液	.

水浸液。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ðɪ]['wɔːtər] [ɪnf'juːʒnz] - ['græmz][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [hoʊl] ['spaɪsɪz] , [wɪð; wɪθ] - [ˌsiː 'siː][ʌv; əv]

In	making	the	water	infusions	20	grams	of	the	whole	spices	,	with	200	cc	of
在	制作	这	水	输液	-	克	的	这	所有的	香料	,	和	-	cc	的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

制作水浸液时，将20克整粒香料与200毫升水混合。

[wɜːr; wər] [bɔɪld] [fɔːr; fər]['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

were	boiled	for	forty	-	five	minutes	.
是	煮沸	为了	四十	-	五	分钟	.

煮了四十五分钟。

[ðɪs] [ɪz] [ə'prɑ:ksɪmətli] [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [ðæt] [ðə; ði]['spaɪsɪz][ɑ:r; ər] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]

This	is	approximately	the	length	of	time	that	the	spices	are	cooked	in	the
这	是	大约	这	长度	的	时间	那	这	香料	是	煮熟	在	这

['ketʃəp] [ɪn][ðə; ði]['fækt(ə)ri] .

ketchup	in	the	factory	.
番茄酱	在	这	工厂	.

这大约是工厂里番茄酱中香料烹煮的时间。

[ðə; ði]['lɪkwɪd][wʌz; wəz] [ðen] ['fɪltərd] [ænd; ənd][frʌm; frəm] - . [wʌn][tu:; tə][faɪv][ˌsi: 'si:][ʌv; əv][ðə; ði]

The	liquid	was	then	filtered	and	from	0	.	1	to	5	cc	of	the
这	液体	曾是	然后	过滤	和	从	-	.	1	到	5	cc	的	这

['fɪltreɪt] [wʌz; wəz] [ju:st] [ɪn] - [ˌsi: 'si:][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['bu:jɑ:n] .

filtrate	was	used	in	10	cc	of	tomato	bouillon	.
滤液	曾是	用过的	在	-	cc	的	番茄	肉汤	.

然后将液体过滤，取 0.1 至 5 毫升滤液加入 10 毫升番茄汤中。

[ðə; ði] [seɪm] ['ɔrgən,ɪzəm][wɜ:r; wər] [ju:st] [æz; əz][ɪn][ðə; ði]['fɔ:rmər]

The	same	organisms	were	used	as	in	the	former
这	相同的	生物	是	用过的	作为	在	这	以前的

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] .

experiments	.
实验	.

实验中使用的生物体与之前的实验相同。

[ðə; ði] [tests] [ʃoʊd] [ðæt] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kloʊvz][wɜ:r; wər][ðə; ði]['strɔ:ŋɪst; 'strɔ:ŋgəst]

The	tests	showed	that	cinnamon	and	cloves	were	the	strongest
这	测试	显示	那	肉桂	和	丁香	是	这	最强

[ˌænti'septikəli] .

antiseptically	.
消毒	.

测试表明，肉桂和丁香的杀菌效果最强。

[ði:z] [tʃekt] [groʊθ] [wen] [ju:st] [ɪn] [smɔ:l] [ə'maʊnts] ,

These	checked	growth	when	used	in	small	amounts	,
这些	已检查	生长	什么时候	用过的	在	小的	金额	,

少量使用时，这些物质会抑制生长。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][rɪ'kwaɪərd][θri:][ˌsi: 'si:][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][wʌn][ˌsi: 'si:][ʌv; əv][ðə; ði][kloʊvz]

but	it	required	3	cc	of	the	cinnamon	and	1	cc	of	the	cloves
但	它	必需的	3	cc	的	这	肉桂	和	1	cc	的	这	丁香

[tu:; tə][ɪn'hɪbɪt][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] .

to	inhibit	the	growth	of	the	mold	.
到	抑制	这	生长	的	这	模具	.

但需要 3 毫升肉桂和 1 毫升丁香才能抑制霉菌的生长。

['mʌstərd] , [pə'pri:kə] , [ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepər] [tʃekt] [groʊθ] ['ɔ:lsoʊ] , [bʌt; bət][faɪv][ˌsi: 'si:] , [ðə; ði]

Mustard	,	paprika	,	and	cayenne	pepper	checked	growth	also	,	but	5	cc	,	the
芥末	,	辣椒	,	和	辣椒	胡椒	已检查	生长	还	,	但	5	cc	,	这

[haɪɪst; 'haɪəst] [streŋθ] [ju:st] ,

highest	strength	used	,
最高	力量	用过的	,

芥末、辣椒粉和卡宴辣椒也抑制了生长，但使用的最高浓度为 5 毫升。

[dɪd][nɑ:t][ɪn'hɪbɪt] [groʊθ] .

did	not	inhibit	growth	.
做过	不是	抑制	生长	.

并未抑制生长。

[ðə; ði]['dʒɪndʒər] , [meɪs] , [ænd; ənd] [blæk] ['pepər] [hæd; həd][noʊ] [ə'pærənt] [ɪ'fekt] [ɪn][ðə; ði] ['kwɑ:ntətiz]

The	ginger	,	mace	,	and	black	pepper	had	no	apparent	effect	in	the	quantities
这	姜	,	锤	,	和	黑色的	胡椒	有	不	明显	影响	在	这	数量

[ju:st] .

used	.
用过的	.

所用的生姜、肉豆蔻和黑胡椒没有产生明显的效果。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪsɪz][ɑ:n][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] [ji:st] [wʌz; wəz] ['sʌmwʌt]

The	effect	of	the	spices	on	the	development	of	the	yeast	was	somewhat
这	影响	的	这	香料	在	这	发展	的	这	酵母	曾是	有些

['dɪfrənt] [frʌm; frəm][ðer; ðər] [ɪ'fekt] [ɑ:n] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .

different	from	their	effect	on	Penicillium	.
不同的	从	他们的	影响	在	青霉菌	.

香料对酵母生长发育的影响与对青霉菌的影响有所不同。

[ðə; ði] ['sɪnəmən] [ʃoʊd] [ðə; ði]['strɔ:ŋɪst; 'strɔ:ŋgəst]['ækʃ(ə)n] , [θri:][ˌsi: 'si:] ['bi:ɪŋ] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] ,

The	cinnamon	showed	the	strongest	action	,	3	cc	being	effective	,
这	肉桂	显示	这	最强	行动	,	3	cc	存在	有效的	,

肉桂的效果最强，3毫升即可见效。

[ˌwer'æz] [faɪv][ˌsi: 'si:][ʌv; əv][ðə; ði][kloʊvz][wʌz; wəz][rɪ'kwaɪərd] .

whereas	5	cc	of	the	cloves	was	required	.
然而	5	cc	的	这	丁香	曾是	必需的	.

而需要5毫升丁香。

[ðə; ði] [kaɪ'en] ['pepər] [keɪm] [nekst][ɪn] [ɪ'fektɪvnəs] , [ænd; ənd]['æftər] [ðæt] [ðə; ði] [blæk] ['pepər] .

The	cayenne	pepper	came	next	in	effectiveness	,	and	after	that	the	black	pepper	.
这	辣椒	胡椒	来了	下一个	在	效力	,	和	后	那	这	黑色的	胡椒	.

辣椒的辣度排名第二，黑胡椒的辣度排名第三。

[ðə; ði]['dʒɪndʒər] , [meɪs] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] [sə'lu:ʃənz] [hæd; həd][noʊ] [ɪ'fekt] [ɪn][ðə; ði] [streŋkθs] [ju:st]

The	ginger	,	mace	,	and	mustard	solutions	had	no	effect	in	the	strengths	used
这	姜	,	锤	,	和	芥末	解决方案	有	不	影响	在	这	优势	用过的

.

:
.

所用的浓度下，生姜、肉豆蔻和芥末溶液均无效果。

[ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði][spaɪs] [ɪnf'ju:ʒnz] [wɜ:r; wər] [kept] [ɪn] [glæs] - ['stɒpə] ['bɔtlz] [ɪn][ðə; ði]

The	remainder	of	the	spice	infusions	were	kept	in	glass	-	stoppered	bottles	in	the
这	余	的	这	香料	输液	是	保留	在	玻璃	-	塞子	瓶子	在	这

['læbrətɔ:ri] ,

laboratory	,
实验室	,

剩余的香料浸液则保存在实验室的玻璃塞瓶中。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [fju:] [wi:ks] - [taɪm] [ðer; ðər][wʌz; wəz][ə; eɪ] ['koʊtɪŋ] [ʌv; əv][moʊld] [fɔ:rmd] ['oʊvər][ðə; ði]

and	in	a	few	weeks	'	time	there	was	a	coating	of	mold	formed	over	the
和	在	一个	很少	周	-	时间	那里	曾是	一个	涂层	的	模具	形成	超过	这

['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [meɪs] ,

surface	of	the	mace	,
表面	的	这	锤	,

几周后，权杖表面就形成了一层霉菌。

[ðə; ði] ['mʌstərd] , [ænd; ənd] [-]

the	mustard	,	and	[	25	]
这	芥末	,	和	[	-	]

芥末，以及[25]

[ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepərz] .

the	black	and	cayenne	peppers	.
这	黑色的	和	辣椒	辣椒	.

黑胡椒和辣椒粉。

[ðə; ði][pə'priːkə][hæd; həd][smɔːl] , ['stʌntɪd] ['kɑːləniz] ['dɑːtɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

The	paprika	had	small	,	stunted	colonies	dotting	the	surface	.
这	辣椒	有	小的	,	发育不良	殖民地	点缀	这	表面	.

辣椒粉上长着矮小的菌落，零星散布在地表。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm] [ðæt] [ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [meɪd]

At	the	time	that	these	experiments	were	made
在	这	时间	那	这些	实验	是	制成

[ə; eɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði] [graʊnd] ['spaɪsɪz][wɜːr; wər] [pleɪst] [ɪn][lɑːrdʒ]['petri; 'piːtri] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd]

a	quantity	of	the	ground	spices	were	placed	in	large	petri	dishes	and
一个	数量	的	这	地面	香料	是	放置	在	大的	培养皿	菜肴	和

['wɔːtər][wʌz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['hevi] [peɪst] .

water	was	added	to	make	a	heavy	paste	.
水	曾是	额外	到	制作	一个	重的	粘贴	.

当时进行这些实验时，将一定量的磨碎香料放入大的培养皿中，加水制成浓稠的糊状物。

[wʌn] [set][ʌv; əv] [ðiːz] [wʌz; wəz][ɪ'nɑːkjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][moʊld] , [ænd; ənd] [ə'nʌðər] [set][wɪð; wɪθ]

One	set	of	these	was	inoculated	with	the	mold	,	and	another	set	with
一	放	的	这些	曾是	接种	和	这	模具	,	和	其他	放	和

[ðə; ði] [jiːst] ,

the	yeast	,
这	酵母	,

其中一组接种了霉菌，另一组接种了酵母。

[ænd; ənd][ɔːl][wɜːr; wər][kept][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] .

and	all	were	kept	in	a	warm	place	.
和	全部	是	保留	在	一个	温暖的	地方	.

所有物品都被安置在温暖的地方。

[noʊ] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv] ['iːðər] ['ɔːrgənɪzəm] [ə'pɪrd] [ɑːn][ðə; ði] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] , [ɔːr] ['mʌstərd] ;

No	development	of	either	organism	appeared	on	the	cinnamon	,	cloves	,	or	mustard	;
不	发展	的	任何一个	生物	出现	在	这	肉桂	,	丁香	,	或者	芥末	;

肉桂、丁香或芥菜上均未发现这两种微生物的生长；

[ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [ə; eɪ] [groʊθ] [fɜːrst] [ʃoʊd] [ɪn] [θriː] [deɪz] .

on	the	others	a	growth	first	showed	in	three	days	.
在	这	其他的	一个	生长	第一的	显示	在	三	天	.

其他个体则在三天内首次出现生长迹象。

[ɑːn][ə; eɪ]['nɔːrm(ə)l] ['miːdiəm] [groʊθ] [ə'pɪrz] [ɪn] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .

On	a	normal	medium	growth	appears	in	twenty	-	four	hours	.
在	一个	普通的	中等的	生长	出现	在	二十	-	四	小时	.

在正常培养基上，24小时内即可出现生长迹象。

[ɑːn][ðə; ði] [meɪs] , [pə'priːkə] ,

On	the	mace	,	paprika	,
在	这	锤	,	辣椒	,

狼牙棒上撒着辣椒粉。

[ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepər] [ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ænd; ənd] [jiːst] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [peɪsts] [wɜːr; wər]

and	cayenne	pepper	the	Penicillium	and	yeast	with	which	the	pastes	were
和	辣椒	胡椒	这	青霉菌	和	酵母	和	哪个	这	糊状物	是

[ɪ'nɑːkjuleɪtɪd][wɜːr; wər][ˌoʊvər'groʊn][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [wɪð; wɪθ] [blæk] [moʊld] (['raɪzoʊpəs]['naɪgrɪˌkænz]) .

inoculated	were	overgrown	in	a	few	days	with	black	mold	(	Rhizopus	nigricans	)	.
接种	是	长得太茂盛了	在	一个	很少	天	和	黑色的	模具	(	根霉属	尼格里坎斯	)	.

辣椒粉中接种的青霉菌和酵母菌在几天内就被黑霉（黑根霉）过度生长。

[ə'sitɪk] - ['æsɪd] [iks'trækts] .

ACETIC	-	ACID	EXTRACTS	.
乙酸	-	酸	提取物	.

醋酸提取物。

[ɪn][ðə; ðɪ][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['ketʃəp] [ə'sitɪk] - ['æsɪd][iks'trækts][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['spaɪsɪz][ɑ:r; ər] ['sʌmtaɪmz]

In	the	manufacture	of	ketchup	acetic	-	acid	extracts	of	the	spices	are	sometimes
在	这	生产	的	番茄酱	乙酸	-	酸	提取物	的	这	香料	是	有时

[ju:st] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [hoʊl] ['spaɪsɪz] ,

used	instead	of	the	whole	spices	,
用过的	反而	的	这	所有的	香料	,

在番茄酱的生产过程中，有时会用香料的醋酸提取物代替完整的香料。

[ɑ:n] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ðer; ðər][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd][ˌænti'septɪk] ['prɑ:pərtiz] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðer; ðər]

on	account	of	their	supposed	antiseptic	properties	as	well	as	their
在	帐户	的	他们的	据称	防腐剂	特性	作为	出色地	作为	他们的

['greɪtər] [streŋθ] [ænd; ənd] [kən'vi:niəns] [ɪn] ['hændlɪŋ] .

greater	strength	and	convenience	in	handling	.
更大的	力量	和	方便	在	处理	.

由于它们具有所谓的抗菌特性，以及它们强度更高、更便于操作。

[wʌn] ['mɪnɪm][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['stændərd] [ə'sitɪk] - ['æsɪd][iks'trækts][ɪz]['i:kwəl][ɪn] [streŋθ] [tu:; tə][wʌn][greɪn]

One	minim	of	the	standard	acetic	-	acid	extracts	is	equal	in	strength	to	1	grain
一	最低	的	这	标准	乙酸	-	酸	提取物	是	平等的	在	力量	到	1	粮食

[ʌv; əv][ðə; ðɪ] [hoʊl] ['spaɪsɪz] .

of	the	whole	spices	.
的	这	所有的	香料	.

一滴标准醋酸提取物的效力相当于一粒整粒香料。

[ðə; ðɪ]['æsɪd][iks'trækts] [əb'teɪnd] [ɪn'klu:dɪd] ['ɔ:lspaɪs] , ['seləri] , [kloʊvz] , [ˌkɔ:ri'ændər] , ['gɑ:rlɪk] , [ænd; ənd]

The	acid	extracts	obtained	included	allspice	,	celery	,	cloves	,	coriander	,	garlic	,	and
这	酸	提取物	获得	包括	多香果	,	芹菜	,	丁香	,	香菜	,	蒜	,	和

[blæk] ['pepər] .

black	pepper	.
黑色的	胡椒	.

提取出的酸性物质包括多香果、芹菜、丁香、芫荽、大蒜和黑胡椒。

[ɪn][ðə; ðɪ] [tests] - . [wʌn] , - . [ˌtu:'tu:] , - . [θri:] , - . [fɔ:r] , - . [faɪv] , [ænd; ənd][wʌn][ˌsi: 'si:] ,

In	the	tests	0	.	1	,	0	.	2	,	0	.	3	,	0	.	4	,	0	.	5	,	and	1	cc	,
在	这	测试	-	.	1	,	-	.	2	,	-	.	3	,	-	.	4	,	-	.	5	,	和	1	cc	,

[rɪ'spektɪvli] ,

respectively	,
分别	,

在测试中，体积分别为 0.1、0.2、0.3、0.4、0.5 和 1 cc，

[ʌv; əv][ðə; ðɪ]['ekstrækt; ɪk'strækt][wʌz; wəz] ['ædɪd] [tu:; tə] - [ˌsi: 'si:][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['bu:jɑ:n] .

of	the	extract	was	added	to	10	cc	of	tomato	bouillon	.
的	这	提炼	曾是	额外	到	-	cc	的	番茄	肉汤	.

将提取物加入 10 毫升番茄汤中。

[wʌn] [set][wʌz; wəz][ɪ'nɑ:kjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][moʊld][ænd; ənd] [ə'nʌðər] [set][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [ji:st] .

One	set	was	inoculated	with	the	mold	and	another	set	with	the	yeast	.
一	放	曾是	接种	和	这	模具	和	其他	放	和	这	酵母	.

其中一组接种了霉菌，另一组接种了酵母。

[ɪn][ðə; ðɪ] [keɪs] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][moʊld] , [noʊ] [groʊθ] [ə'kɜ:rd] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['ɔ:lspaɪs][ænd; ənd][kloʊvz] ;

In	the	case	of	the	mold	,	no	growth	occurred	with	the	allspice	and	cloves	;
在	这	案件	的	这	模具	,	不	生长	发生	和	这	多香果	和	丁香	;

至于霉菌，在多香果和丁香中没有出现生长；

[ðə; ði] ['seləri] [tʃekt] [ðə; ði] [groʊθ] [mə'tɪriəli] , [ðer; ðər] ['biːɪŋ] [noʊ][ˌɪndɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][moʊld][ʌn'tɪl]

the	celery	checked	the	growth	materially	,	there	being	no	indication	of	mold	until
这	芹菜	已检查	这	生长	重大	,	那里	存在	不	指示	的	模具	直到

[ðə; ði][sɪksθ] [deɪ] .

the	sixth	day	.
这	第六	天	.

芹菜对生长起到了很大的抑制作用，直到第六天才出现发霉的迹象。

['nɔːrməli] [ə; eɪ] ['ferli] [strɔːŋ] [groʊθ] [ə'kɜːrz] [ɪn] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] .

Normally	a	fairly	strong	growth	occurs	in	twenty	-	four	hours	.
通常情况下	一个	相当	强的	生长	发生	在	二十	-	四	小时	.

通常情况下，24小时内会出现相当强劲的增长。

[ɪn][ðə; ði][səˈluːʃ(ə)n] [kənˈteɪnɪŋ] - . [θriː][ˌsiː ˈsiː][ðer; ðər][wʌz; wəz]['oʊnli][wʌn] [smɔːl] ['kɑːləni][ɪn] [ˌθɜːr'tiːn]

In	the	solution	containing	0	.	3	cc	there	was	only	one	small	colony	in	thirteen
在	这	解决方案	包含	-	.	3	cc	那里	曾是	仅有的	一	小的	殖民地	在	十三

[deɪz] ,

days	,
天	,

在含有0.3毫升溶液的培养液中，13天内只出现了一个小菌落。

[ænd; ənd][noʊ] ['fɜːrðər] [dɪ'veləpmənt] .

and	no	further	development	.
和	不	更远	发展	.

没有进一步发展。

[ɪn][ðə; ði][səˈluːʃ(ə)n] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði][ˌkɔːri'ændər] ,

In	the	solution	containing	the	coriander	,
在	这	解决方案	包含	这	香菜	,

在含有芫荽的溶液中，

[ðə; ði] [groʊθ] [ɪn][ðə; ði] - . [faɪv][ˌsiː ˈsiː][səˈluːʃ(ə)n][dɪd][nɑːt] [əˈpɪr] [fɔːr; fər] [θriː] [deɪz] ,

the	growth	in	the	0	.	5	cc	solution	did	not	appear	for	three	days	,
这	生长	在	这	-	.	5	cc	解决方案	做过	不是	出现	为了	三	天	,

0.5毫升溶液中的细菌生长现象在三天内都没有出现。

[ðə; ði][wʌn][ˌsiː ˈsiː][səˈluːʃ(ə)n] ['ʃoʊɪŋ] [noʊ] [groʊθ] .

the	1	cc	solution	showing	no	growth	.
这	1	cc	解决方案	显示	不	生长	.

1 毫升溶液未见生长。

[ðə; ði]['gɑːrlɪk][hæd; həd] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [ɪ'fekt] [æz; əz][ðə; ði][ˌkɔːri'ændər] , [waɪl] [ðə; ði] [blæk]

The	garlic	had	practically	the	same	effect	as	the	coriander	,	while	the	black
这	蒜	有	几乎	这	相同的	影响	作为	这	香菜	,	尽管	这	黑色的

['pepər] [wʌz; wəz] [strɔːŋgər] ,

pepper	was	stronger	,
胡椒	曾是	更强	,

大蒜的效果几乎与香菜相同，而黑胡椒的味道更浓烈。

[noʊ] [groʊθ] [əˈpiərɪŋ] [ɪn][ðə; ði][səˈluːʃ(ə)n] [kənˈteɪnɪŋ] - . [faɪv][ˌsiː ˈsiː] .

no	growth	appearing	in	the	solution	containing	0	.	5	cc	.
不	生长	出现	在	这	解决方案	包含	-	.	5	cc	.

含有 0.5 cc 的溶液中未出现生长现象。

[ðə; ði] [jiːst] [wʌz; wəz] ['slaɪtli] [strɔːŋgər] [ɪn] [rɪ'zɪstɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði][iks'trækts] .

The	yeast	was	slightly	stronger	in	resisting	the	effect	of	the	extracts	.
这	酵母	曾是	轻微地	更强	在	抵抗	这	影响	的	这	提取物	.

酵母对提取物的抵抗力稍强一些。

[noʊ] [groʊθ] [əˈpɪrd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd] [kloʊvz] ;

No	growth	appeared	with	the	allspice	and	cloves	;
不	生长	出现	和	这	多香果	和	丁香	;

多香果和丁香没有引起任何生长；

- . [faɪv][ˌsiː 'siː][ʌv; əv][ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd][wʌn][ˌsiː 'siː][ʌv; əv][ðə; ði][ˌkɔːri'ændər][wɜːr; wər][rɪ'kwaɪərd]

0	.	5	cc	of	the	celery	and	1	cc	of	the	coriander	were	required
-	.	5	cc	的	这	芹菜	和	1	cc	的	这	香菜	是	必需的

[tuː; tə][ɪn'hɪbɪt] [groʊθ] ,

to	inhibit	growth	,
到	抑制	生长	,

抑制细菌生长需要0.5毫升芹菜和1毫升香菜。

[ænd; ənd][ðə; ði]['gɑːrlɪk][ænd; ənd] [blæk] ['pepər] [geɪv] ['sɪmələr] [rɪ'zʌlts] ,

and	the	garlic	and	black	pepper	gave	similar	results	,
和	这	蒜	和	黑色的	胡椒	给予	相似的	结果	,

大蒜和黑胡椒也产生了类似的效果。

[ə; eɪ] [wiːk] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [sə'luːʃənz] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn][ˌsiː 'siː] .

a	weak	development	occurring	in	the	solutions	containing	1	cc	.
一个	虚弱的	发展	发生	在	这	解决方案	包含	1	cc	.

含有 1 cc 溶液的溶液中出现了微弱的发展。

[ɔɪl] [iks'trækts] .

OIL	EXTRACTS	.
油	提取物	.

油提取物。

[ɔɪl] [iks'trækts][ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪsɪz][wɜːr; wər] ['testɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtər]

Oil	extracts	of	the	spices	were	tested	in	the	same	manner	as	the	water
油	提取物	的	这	香料	是	测试	在	这	相同的	方式	作为	这	水

[ɪnf'juːʒnz] [ænd; ənd][ðə; ði] [ə'sitɪk] - ['æsɪd][iks'trækts] .

infusions	and	the	acetic	-	acid	extracts	.
输液	和	这	乙酸	-	酸	提取物	.

香料的油提取物与水浸液和醋酸提取物采用相同的方法进行测试。

[ðə; ði][ɔɪlz][wɜːr; wər][soʊ] [strɔːŋ] [ðæt][ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə]['hænd(ə)l][ðem; ðəm] ['iːzəli] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [mɪkst]

The	oils	were	so	strong	that	in	order	to	handle	them	easily	they	were	mixed
这	油	是	所以	强的	那	在	命令	到	处理	他们	容易地	他们	是	混合

[wɪð; wɪθ]['iːkwəl] ['vɑːljəmz] [ʌv; əv]['ælkəhɔːl] ,

with	equal	volumes	of	alcohol	,
和	平等的	卷	的	酒精	,

这些精油的浓度非常高，为了便于使用，需要将其与等量的酒精混合。

[ɪk'sept] [ðæt] [ðə; ði] [meɪs] , [wɪtʃ] [wʌz; wəz][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ] [-]

except	that	the	mace	,	which	was	in	the	form	of	a	[	26	]
除了	那	这	锤	,	哪个	曾是	在	这	形式	的	一个	[	-	]

除了权杖，它的形状是[26]

[peɪst] , [wʌz; wəz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [tuː] - [θɜːrd] [ɪts] ['vɑːljəm] [ʌv; əv]['ælkəhɔːl] .

paste	,	was	mixed	with	two	-	thirds	its	volume	of	alcohol	.
粘贴	,	曾是	混合	和	二	-	三分之一	它是	体积	的	酒精	.

将糊状物与三分之二体积的酒精混合。

[tuː; tə] - [ˌsiː 'siː][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] [wɜːr; wər] ['ædɪd] - . [wʌn] , - . [ˌtuː'tuː] , - . [θriː] , - . [fɔːr] ,

To	10	cc	of	tomato	bouillon	were	added	0	.	1	,	0	.	2	,	0	.	3	,	0	.	4	,
到	-	cc	的	番茄	肉汤	是	额外	-	.	1	,	-	.	2	,	-	.	3	,	-	.	4	,

[ænd; ənd] - . [faɪv][ˌsiː 'siː] ,

and	0	.	5	cc	,
和	-	.	5	cc	,

在10毫升番茄浓汤中分别加入0.1毫升、0.2毫升、0.3毫升、0.4毫升和0.5毫升的液体。

[rɪ'spektɪvli] , [ʌv; əv][ðə; ði][ɔɪlz][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] , [meɪs] , ['mʌstərd] , [ænd; ənd] [blæk]
respectively , **of** **the** **oils** **of** **cinnamon** , **cloves** , **mace** , **mustard** , **and** **black**
分别 , 的 这 油 的 肉桂 , 丁香 , 锤 , 芥末 , 和 黑色的
['pepər] .
pepper .
胡椒 .

分别是肉桂油、丁香油、肉豆蔻油、芥末油和黑胡椒油。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] , [ðer; ðər][wʌz; wəz][noʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ðə; ði] [sə'luːʃənz]
In **the** **case** **of** **the** **mold** , **there** **was** **no** **development** **in** **the** **solutions**
在 这 案件 的 这 模具 , 那里 曾是 不 发展 在 这 解决方案
[kən'teɪnɪŋ] ['sɪnəmən] ,
containing **cinnamon** ,
包含 肉桂 ,

就霉菌而言，含有肉桂的溶液中没有出现霉菌生长。

[kloʊvz] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] ; [ɪn] [ðoʊz] [kən'teɪnɪŋ] [meɪs] [ænd; ənd] [blæk] ['pepər] [ðə; ði]
cloves , **and** **mustard** ; **in** **those** **containing** **mace** **and** **black** **pepper** **the**
丁香 , 和 芥末 ; 在 那些 包含 锤 和 黑色的 胡椒 这
[dɪ'veləpmənt] [wʌz; wəz] ['sloʊər] [ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔːrm(ə)l] ,
development **was** **slower** **than** **the** **normal** ,
发展 曾是 慢点 比 这 普通的 ,

丁香和芥末；含有肉豆蔻和黑胡椒的那些，其发育速度比正常情况慢。

[ðæt] [ɪn][ðə; ði] [blæk] ['pepər] ['biːɪŋ] [mɔːr] [prə'naʊnst] .
that **in** **the** **black** **pepper** **being** **more** **pronounced** .
那 在 这 黑色的 胡椒 存在 更多的 发音 .

黑胡椒的味道更加突出。

[ɑːn][ðə; ði] [jiːst] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [wʌz; wəz]['sɪmələr] , [noʊ] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['sɪnəmən] ,
On **the** **yeast** **the** **effect** **was** **similar** , **no** **development** **occurring** **in** **the** **cinnamon** ,
在 这 酵母 这 影响 曾是 相似的 , 不 发展 发生 在 这 肉桂 ,

对酵母的影响类似，肉桂中没有发生任何变化。

[kloʊvz] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [rɪ'tɑːrdɪd] [dɪ'veləpmənt] ['teɪkɪŋ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [meɪs]
cloves , **and** **mustard** , **and** **a** **retarded** **development** **taking** **place** **in** **the** **mace**
丁香 , 和 芥末 , 和 一个 弱智 发展 采取 地方 在 这 锤
[ænd; ənd] [blæk] ['pepər] ,
and **black** **pepper** ,
和 黑色的 胡椒 ,

丁香、芥末，以及肉豆蔻和黑胡椒发育迟缓，

[ðæt] [ɪn][ðə; ði] [blæk] ['pepər] ['biːɪŋ] [ðə; ði] [mɔːr] [prə'naʊnst] .
that **in** **the** **black** **pepper** **being** **the** **more** **pronounced** .
那 在 这 黑色的 胡椒 存在 这 更多的 发音 .

其中黑胡椒的味道更为突出。

[ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ʃoʊ] [ðæt] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪsɪz] ,
The **experiments** **show** **that** **some** **of** **the** **spices** ,
这 实验 展示 那 一些 的 这 香料 ,
['noʊtəbli]['ɔːlspaɪs] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kloʊvz] [hæv; həv][dɪ'saɪdɪd][ˌænti'septɪk]['vælјuː] ,
notably **allspice** , **cinnamon** , **and** **cloves** **have** **decided** **antiseptic** **value** ,
尤其 多香果 , 肉桂 , 和 丁香 有 决定 防腐剂 价值 ,

实验表明，某些香料，特别是多香果、肉桂和丁香，具有一定的抗菌作用。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðə; ði] ['pepərz] [ɑːr; ər][nɑːt][æz; əz]['vælјuəb(ə)l][æz; əz][ɪz]['dʒen(ə)rəli][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd] .
but **that** **the** **peppers** **are** **not** **as** **valuable** **as** **is** **generally** **supposed** .
但 那 这 辣椒 是 不是 作为 有价值的 作为 是 一般来说 据称 .

但辣椒的价值并不像人们普遍认为的那样高。

[ðə; ði] [ɔɪl] [iks'trækts] [hæv; həv] [bɪn] ['ædvəkeɪt；-ət] [fɔːr; fər] [juːz] [ɪn] ['ketʃəp] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hoʊl]
The **oil** **extracts** **have** **been** **advocated** **for** **use** **in** **ketchup** **instead** **of** **the** **whole**
这 油 提取物 有 到过 倡导者 为了 使用 在 番茄酱 反而 的 这 所有的
['spaɪsɪz] ,
spices **,**
香料 ,

有人提倡在番茄酱中使用油提取物代替整粒香料。

[bʌt; bət] [ɪn] ['kwɑːntətiz] [wɪtʃ] [wʊd] [biː; bi] ['juːsf(ə)l] [ˌænti'septikəli] [ðer; ðər] [juːz] [wʊd] [biː; bi]
but **in** **quantities** **which** **would** **be** **useful** **antiseptically** **their** **use** **would** **be**
但 在 数量 哪个 会 是 有用 消毒 他们的 使用 会 是
[əb'dʒekʃənəbl] ,
objectionable **,**
令人反感的 ,

但是，如果用量达到足以起到消毒作用的程度，那么使用它们就是不合适的。

[fɔːr; fər] [wen] ['prez(ə)nt] [ɪn] [ə'prɑːksɪmətli] [ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃəns] [æz; əz] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [hoʊl] -
for **when** **present** **in** **approximately** **the** **same** **proportions** **as** **are** **the** **whole** **-**
为了 什么时候 展示 在 大约 这 相同的 比例 作为 是 这 所有的 -
[spaɪs] [ɪnf'juːʒnz] ,
spice **infusions** **,**
香料 输液 ,

当其含量与整粒香料浸液的含量大致相同时，

[ðə; ði] ['fleɪvər] [ɪz] [tuː] [strɔːŋ] [ænd; ənd] ['mæsks] [ðə; ði] [mɔːr] ['delɪkət] ['fleɪvər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] .
the **flavor** **is** **too** **strong** **and** **masks** **the** **more** **delicate** **flavor** **of** **the** **tomato** **.**
这 味道 是 也 强的 和 面具 这 更多的 精美的 味道 的 这 番茄 .

味道太浓，掩盖了番茄本身更清淡的味道。

[ðə; ði] [ə'sitɪk] - ['æsɪd] [iks'trækts] [ɑːr; ər] [mɔːr] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [ðæn; ðən] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪnf'juːʒnz] ,
The **acetic** **-** **acid** **extracts** **are** **more** **effective** **than** **are** **the** **water** **infusions** **,**
这 乙酸 - 酸 提取物 是 更多的 有效的 比 是 这 水 输液 ,

醋酸提取物比水浸液更有效。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [nɑːt] [əb'dʒekʃənəbl] [ɪn] [ðə; ði] ['ketʃəp] .
and **they** **are** **not** **objectionable** **in** **the** **ketchup** **.**
和 他们 是 不是 令人反感的 在 这 番茄酱 .

它们在番茄酱里并不令人反感。

['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [ə'sitɪk] ['æsɪd] .
VINEGAR **AND** **ACETIC** **ACID** **.**
醋 和 乙酸 酸 .

醋和乙酸。

[æn; ən] [ɪk'sperɪmənt] [wʌz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] [ˌænti'septɪk] ['vælјuː] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər]
An **experiment** **was** **made** **to** **determine** **the** **antiseptic** **value** **of** **vinegar**
一个 实验 曾是 制成 到 决定 这 防腐剂 价值 的 醋
[ænd; ənd] [ə'sitɪk] ['æsɪd] .
and **acetic** **acid** **.**
和 乙酸 酸 .

进行了一项实验，以确定醋和醋酸的消毒价值。

[kə'mɜːrʃ(ə)l] - - [greɪn] [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgər] [wʌz; wəz] [juːst] .
Commercial **50** **-** **grain** **distilled** **vinegar** **was** **used** **.**
商业的 - - 粮食 蒸馏 醋 曾是 用过的 .

使用的是市售的50格令蒸馏醋。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [faʊnd] [ðæt] [wen] - [pər] [sent] [ʌv; əv] [ðɪs] ['vɪnɪgər] [wʌz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

It	was	found	that	when	30	per	cent	of	this	vinegar	was	added	to	the
它	曾是	成立	那	什么时候	-	每	中心	的	这	醋	曾是	额外	到	这

[tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] [ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][moʊld][wʌz; wəz] [tʃekt] [ænd; ənd][ðə; ði][ɪk'stent][tuː; tə]

tomato	bouillon	the	development	of	mold	was	checked	and	the	extent	to
番茄	肉汤	这	发展	的	模具	曾是	已检查	和	这	程度	到

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [tʃekt] [ɪn'kriːst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪn'kriːst] [ə'maʊnts] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

which	it	was	checked	increased	with	the	increased	amounts	of	vinegar	.
哪个	它	曾是	已检查	增加	和	这	增加	金额	的	醋	.

研究发现，当在番茄汤中加入 30% 的这种醋时，霉菌的滋生就得到了抑制，而且随着醋的添加量增加，抑制霉菌滋生的程度也随之增加。

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - [pər] [sent] [ʌv; əv][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [wʌz; wəz] [tuː]

The	development	in	the	solution	containing	30	per	cent	of	the	vinegar	was	two
这	发展	在	这	解决方案	包含	-	每	中心	的	这	醋	曾是	二

[deɪz] ['leɪtər][ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔːrm(ə)l][ɪn] ['staːtiŋ] ,

days	later	than	the	normal	in	starting	,
天	之后	比	这	普通的	在	开始	,

含有30%醋的溶液的析出时间比正常情况晚了两天。

[waɪl] [ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - [pər] [sent] [wʌz; wəz][ɪ'lev(ə)n] [deɪz] [dɪ'leɪd] [ænd; ənd] [ʃoʊd]

while	the	solution	containing	100	per	cent	was	eleven	days	delayed	and	showed
尽管	这	解决方案	包含	-	每	中心	曾是	十一	天	延迟	和	显示

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l] [groʊθ] .

but	little	growth	.
但	小的	生长	.

而含有 100% 溶液的溶液则延迟了 11 天，并且几乎没有生长。

[æn; ən] - [pər] [sent] [sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv]['gleɪʃ(ə)l] [ə'sɪtɪk] ['æsɪd][wʌz; wəz] [juːst] .

An	80	per	cent	solution	of	glacial	acetic	acid	was	used	.
一个	-	每	中心	解决方案	的	冰川	乙酸	酸	曾是	用过的	.

使用浓度为 80% 的冰醋酸溶液。

[wʌn] - [hæf][ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] [tʃekt] [groʊθ] [tuː; tə][ðə; ði]

One	-	half	of	1	per	cent	added	to	the	tomato	bouillon	checked	growth	to	the
一	-	一半	的	1	每	中心	额外	到	这	番茄	肉汤	已检查	生长	到	这

[seɪm] [ɪk'stent][æz; əz] - [pər] [sent] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

same	extent	as	30	per	cent	of	vinegar	,
相同的	程度	作为	-	每	中心	的	醋	,

在番茄汤中添加0.5%的物质，其抑制番茄生长的效果与添加30%的醋的效果相同。

[ænd; ənd][noʊ] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːrd] [wen] [ðə; ði]['kwɑːntəti][wʌz; wəz] [ɪn'kriːst] [tuː; tə][ˌtuː'tuː][pər]

and	no	development	occurred	when	the	quantity	was	increased	to	2	per
和	不	发展	发生	什么时候	这	数量	曾是	增加	到	2	每

[sent] .

cent	.
中心	.

当用量增加到 2% 时，并未出现任何发展。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [ðen] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] ['vɪnɪgər]

Experiments	were	then	made	in	which	vinegar
实验	是	然后	制成	在	哪个	醋

[wʌz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪn] [prə'pɔːʃəns] ['veriɪŋ; 'væriɪŋ][frʌm; frəm][wʌn][pɑːrt][ɪn] - [tuː; tə]

was	added	to	the	ketchup	in	proportions	varying	from	1	part	in	32	to
曾是	额外	到	这	番茄酱	在	比例	变化	从	1	部分	在	-	到

[wʌn][pɑːrt][ɪn][eɪt] ,

1	part	in	8	,
1	部分	在	8	,

然后进行了实验，在番茄酱中加入醋，比例从 1 份醋兑 32 份到 1 份醋兑 8 份不等。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] ['greɪtli] [dɪ'leɪɪŋ] [ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld][æz; əz][ðə; ði]

with	the	result	of	greatly	delaying	the	appearance	of	the	mold	as	the
和	这	结果	的	非常	延迟	这	外貌	的	这	模具	作为	这

[prə'pɔːrʃ(ə)n] [ɪn'kriːst] .

proportion	increased	.
部分	增加	.

随着比例的增加，霉菌的出现时间大大延缓。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪn'kriːs] [ɪn] ['vɪnɪgər] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] ['nesəseri] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]

With	the	increase	in	vinegar	it	was	necessary	to	add	sugar	and
和	这	增加	在	醋	它	曾是	必要的	到	添加	糖	和

['slaɪtli] [mɔːr] ['spaɪsɪz][tuː; tə][ˌoʊvər'kʌm][ðə; ði]['pʌndʒənsi][ʌv; əv][ðə; ði]['æsɪd][ænd; ənd] [ðʌs] [ɪn'ʃʊr]

slightly	more	spices	to	overcome	the	pungency	of	the	acid	and	thus	insure
轻微地	更多的	香料	到	克服	这	辛辣味	的	这	酸	和	因此	保证

[gʊd] ['fleɪvər] .

good	flavor	.
好的	味道	.

随着醋的用量增加，需要加入糖和稍微多一些的香料来中和酸的辛辣味，从而保证良好的口感。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [tuː; tə][ðə; ði] [pʌlp] [hæd; həd][ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] [ə'restɪŋ] [ðə; ði]

The	addition	of	the	vinegar	to	the	pulp	had	the	effect	of	arresting	the
这	添加	的	这	醋	到	这	纸浆	有	这	影响	的	逮捕	这

['ækʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːksədeɪs][ænd; ənd] [ðʌs] [ðə; ði] [braɪt] ['kʌlər][wʌz; wəz] [meɪn'teɪnd] .

action	of	the	oxidase	and	thus	the	bright	color	was	maintained	.
行动	的	这	氧化酶	和	因此	这	明亮的	颜色	曾是	维持	.

向果肉中加入醋可以抑制氧化酶的活性，从而保持果肉的鲜艳颜色。

[ðə; ði]['juːʒuəl] ['kʌstəm] [ɪn]['fækt(ə)ri] ['præktɪs] [ɪz][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [nɪr] [ðə; ði][kloʊz][ʌv; əv]

The	usual	custom	in	factory	practice	is	to	add	the	vinegar	near	the	close	of
这	通常	风俗	在	工厂	实践	是	到	添加	这	醋	靠近	这	关闭	的

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['prɑːses] ['ʌðərwaɪz] [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l]['pɔːrʃ(ə)n] [-]

the	cooking	process	otherwise	a	considerable	portion	[	27	]
这	烹饪	过程	否则	一个	大量	部分	[	-	]

工厂实践中的通常做法是在烹饪过程接近尾声时加入醋，否则会损失相当一部分[27]。

[ʌv; əv][ðə; ði]['æsɪd] [wɪl] [biː; bi] ['drɪvn] [ɔːf] .

of	the	acid	will	be	driven	off	.
的	这	酸	将要	是	驱动	离开	.

酸会被驱除。

[ðɪs] ['præktɪs] [wʌz; wəz] ['fɑːloʊd] [ɪn][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l][wɜːrk] ,

This	practice	was	followed	in	the	experimental	work	,
这	实践	曾是	随后	在	这	实验	工作	,

实验工作中也遵循了这种做法。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [sɪns] [bɪn] [faʊnd] [ðæt] [kən'tɪnjuːd] ['hiːtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv][ðə; ði]

but	it	has	since	been	found	that	continued	heating	in	the	presence	of	the
但	它	有	自从	到过	成立	那	持续	加热	在	这	在场	的	这

['æsɪd][hæz; həz][sʌm; səm] [ɪ'fekt] [ə'pɑːn] [ˌsterələ'zeɪʃn] ,

acid	has	some	effect	upon	sterilization	,
酸	有	一些	影响	之上	消毒	,

但后来发现，在酸存在的情况下持续加热对灭菌有一定的效果。

[ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [ðə; ði] [ɪn'kriːst] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɪz][ɪ'fektɪv; ə'fektɪv][nɑːt]['oʊnli][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz]

and	therefore	the	increased	amount	of	vinegar	is	effective	not	only	because
和	所以	这	增加	数量	的	醋	是	有效的	不是	仅有的	因为

[ʌv; əv][ðə; ði] [ə'dɪʃən(ə)l] ['æsɪd]['prez(ə)nt] ,

of	the	additional	acid	present	,
的	这	额外的	酸	展示	,

因此，增加醋的用量之所以有效，不仅是因为醋中含有额外的酸，

[bʌt; bət]['ɔ:lsoʊ][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði] ['hi:tɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['æftər]['prɑ:ses][ɪz] [ˌðer'baɪ] ['rendərd] [mɔ:r]

but	also	because	the	heating	in	the	after	process	is	thereby	rendered	more
但	还	因为	这	加热	在	这	后	过程	是	从而	渲染	更多的

[ˌefɪ'keɪʃəs] .

efficacious	.
有效的	.

而且，这样做还能使后续工序的加热更加有效。

[ðɪs] [laɪn][ʌv; əv][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] ['gɪvz] ['prɑ:mɪs][ʌv; əv]['præktɪk(ə)l]

This	line	of	experiments	gives	promise	of	practical
这	线	的	实验	给予	承诺	的	实际的

[rɪ'zʌlts] [ɪn] [prə'djʊsɪŋ] [ə; eɪ] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [wɪl] [nɑ:t]['oʊnli] [ki:p] [waɪl] [ɪn][ðə; ði]['bɑ:t(ə)l] ,

results	in	producing	a	ketchup	which	will	not	only	keep	while	in	the	bottle	,
结果	在	生产	一个	番茄酱	哪个	将要	不是	仅有的	保持	尽管	在	这	瓶子	,

这一系列实验有望在生产番茄酱方面取得实际成果，这种番茄酱不仅可以在瓶中保存，

[bʌt; bət] [wɪl] ['ɔ:lsoʊ] [ki:p] [lɔ:ŋgər]['æftər][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['oʊpənd] .

but	will	also	keep	longer	after	it	is	opened	.
但	将要	还	保持	更长	后	它	是	打开	.

但开封后也能保存更长时间。

[i:tʃ] [ˌmænju'fæktʃərər][mʌst; məst][wɜ:rk] [aʊt][ðə; ði] ['kwɑ:ntətiz] [ðæt] [kʊd; kəd][bi:; bi] [ju:st] [wɪð; wɪθ]

Each	manufacturer	must	work	out	the	quantities	that	could	be	used	with
每个	制造商	必须	工作	出去	这	数量	那	可以	是	用过的	和

[hɪz; ɪz]['fɔ:rmjələ][ænd; ənd] [stɪl] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] ['kærəktər] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] [gʊdz] .

his	formula	and	still	retain	the	character	of	his	goods	.
他的	公式	和	仍然	保持	这	特点	的	他的	商品	.

每个制造商都必须根据自己的配方计算出可以使用的用量，同时还要保持产品的特色。

[ɔɪl] .

OIL	.
油	.

油。

[ɪn] ['ketʃəp] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kʌstəmeri] , [ɪf] [æn; ən]['ædʒɪteɪtər][ɪz][nɑ:t] [ju:st] ,

In	ketchup	manufacturing	it	is	customary	,	if	an	agitator	is	not	used	,
在	番茄酱	制造业	它	是	习惯	,	如果	一个	搅拌器	是	不是	用过的	,

在番茄酱生产中，如果不使用搅拌器，通常的做法是：

[tu:; tə][pʊt][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][fæt][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l][tu:; tə] [tʃek] [ðə; ði] [ˌebə'lɪʃən] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]

to	put	a	small	amount	of	fat	in	the	kettle	to	check	the	ebullition	during	the
到	放	一个	小的	数量	的	胖的	在	这	壶	到	查看	这	沸腾	期间	这

[rɪ'dʌkʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [pʌlp] .

reduction	of	the	pulp	.
减少	的	这	纸浆	.

在煮果肉的过程中，往锅里放少量油脂，以防止沸腾。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ju:st] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] [ɪz][nɑ:t] [sə'fɪʃ(ə)nt] , [haʊ'evər] , [tu:; tə][bi:; bi] [ə'pærənt] [ɪn][ðə; ði]

The	amount	used	in	this	manner	is	not	sufficient	,	however	,	to	be	apparent	in	the
这	数量	用过的	在	这	方式	是	不是	充足的	,	然而	,	到	是	明显	在	这

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

然而，以这种方式使用的量不足以在番茄酱中显现出来。

- [[di:]] [steɪts] [ðæt] [ɪn][sʌm; səm]['fæktriz; 'fæktəriz] , [wer] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ɑ:r; ər] [ə'laʊd]

Brannt	[	D	]	states	that	in	some	factories	,	where	the	trimmings	are	allowed
-	[	D	]	各州	那	在	一些	工厂	,	在哪里	这	装饰	是	允许

[tu:; tə] [ə'kju:mjəleɪt] [fɔ:r; fər][ðə; ði]['si:z(ə)n] ,

to	accumulate	for	the	season	,
到	积累	为了	这	季节	,

布兰特[D]指出，在一些工厂里，边角料被允许堆积到季节结束，

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n]['lɪbərəl]['doʊsɪz][ʌv; əv][ɔɪlz][ænd; ənd] ['kɔndimənt] [wen] [kʊkt] , [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə]
they **are** **given** **liberal** **doses** **of** **oils** **and** **condiments** **when** **cooked** **,** **in** **order** **to**
他们 是 给定 自由主义 剂量 的 油 和 调味品 什么时候 煮熟 , 在 命令 到
[dɪs'gaɪz] [ðer; ðər]['diːfekts; dɪ'fekts] ,
disguise **their** **defects** **,**
伪装 他们的 缺陷 ,

烹饪时会加入大量的油和调料，以掩盖它们的缺陷。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['prɑːdʌkt][kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt][æz; əz] “ [freʃ] [tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] .
so **that** **the** **product** **can** **be** **placed** **on** **the** **market** **as** **“** **fresh** **tomato** **catchup** **.**
所以 那 这 产品 能 是 放置 在 这 市场 作为 “ 新鲜的 番茄 追赶 .

这样，该产品就可以作为“新鲜番茄酱”投放市场。

” [ðæt] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ɔɪlz][ɪz] [ɪn'kriːsɪŋ] [ɪz]['evɪdənt][frʌm; frəm][ðə; ði] [kəm'pærɪsn] [ʌv; əv][ðə; ði]
” **That** **the** **use** **of** **oils** **is** **increasing** **is** **evident** **from** **the** **comparison** **of** **the**
” 那 这 使用 的 油 是 增加 是 明显 从 这 比较 的 这
['ketʃəp] [ʌv; əv][ðə; ði][pæst]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ðæt][ʌv; əv]['fɔːrmər] ['jɪrz] .
ketchup **of** **the** **past** **season** **with** **that** **of** **former** **years** **.**
番茄酱 的 这 过去的 季节 和 那 的 以前的 年 .

“从上一季番茄酱与往年番茄酱的对比可以看出，食用油的使用量正在增加。”

[wen] [ɔɪl][ɪz] [juːst] [ɪn] ['ketʃəp] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzəli] [dɪ'tektɪd] ['ʌndər][ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] ,
When **oil** **is** **used** **in** **ketchup** **,** **it** **is** **easily** **detected** **under** **the** **microscope** **,**
什么时候 油 是 用过的 在 番茄酱 , 它 是 容易地 检测到 在下面 这 显微镜 ,

番茄酱中使用油分，在显微镜下很容易检测出来。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪrz] [ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv] ['ʃaɪnɪŋ] ,
as **it** **appears** **in** **the** **form** **of** **shining** **,**
作为 它 出现 在 这 形式 的 灼灼 ,

它以闪亮的形式出现，

['jeloʊ] ['glɔbjuːlz] [wɪtʃ] ['blækən] ['grædʒuəli] [wen] ['triːtɪd] [wɪð; wɪθ]['ɑːzmɪk]['æsɪd] .
yellow **globules** **which** **blacken** **gradually** **when** **treated** **with** **osmic** **acid** **.**
黄色的 小球 哪个 黢 逐步地 什么时候 治疗 和 渗透压 酸 .

黄色小球，经锇酸处理后逐渐变黑。

[bɪ'saɪdz] [ðɪs] , [ðə; ði][ɔɪl] [kʌmz] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] , [wer] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən]
Besides **this** **,** **the** **oil** **comes** **to** **the** **surface** **of** **the** **ketchup** **,** **where** **it** **can**
除了 这 , 这 油 来 到 这 表面 的 这 番茄酱 , 在哪里 它 能
[biː; bi] [siːn] ['redɪli] ,
be **seen** **readily** **,**
是 已见 容易 ,

此外，油会浮到番茄酱表面，很容易看到。

[ænd; ənd] [ɪf] [kən'sɪdərəb(ə)l][ɔɪl][hæz; həz] [bɪn] [juːst] [ə; eɪ][dɪ'stɪŋkt] ['leɪər][ɪz] [fɔːrmd] .
and **if** **considerable** **oil** **has** **been** **used** **a** **distinct** **layer** **is** **formed** **.**
和 如果 大量 油 有 到过 用过的 一个 清楚的 层 是 形成 .

如果使用了大量的油，就会形成明显的油层。

[wen] [ðə; ði] ['ketʃəp] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [fɔːr; fər][sʌm; səm][taɪm] ,
When **the** **ketchup** **has** **been** **made** **for** **some** **time** **,**
什么时候 这 番茄酱 有 到过 制成 为了 一些 时间 ,

当番茄酱制作了一段时间后，

[ðə; ði][ɔɪl]['tʃeɪndʒɪz][soʊ][ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] [hæz; həz][ə; eɪ][pɪ'kjuːliər] “ ['griːsi] ” ['oʊdər] ,
the **oil** **changes** **so** **that** **the** **ketchup** **has** **a** **peculiar** **“** **greasy** **”** **odor** **,**
这 油 变化 所以 那 这 番茄酱 有 一个 奇特 “ 腻 ” 气味 ,

机油发生变化，导致番茄酱散发出一种特殊的“油腻”气味。

[ɔːr][ðə; ði][ɔɪl] [meɪ] [biː; bi][soʊ] [tʃeɪndʒd] [æz; əz][tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [dɪ'saɪdɪdli] ['rænsɪd] [smel] [tuː; tə][ðə; ði]

or	the	oil	may	be	so	changed	as	to	give	a	decidedly	rancid	smell	to	the
或者	这	油	可能	是	所以	已更改	作为	到	给	一个	绝对地	馊	闻	到	这

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

或者油的性质发生了变化，导致番茄酱散发出明显的腐臭味。

[ɔɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['kɔːzɪz] [ə; eɪ] [dɪˌtɪriə'reɪʃn] [ɪn]['fleɪvər][ænd; ənd]['oʊdər] ,

Oil	usually	causes	a	deterioration	in	flavor	and	odor	,
油	通常	原因	一个	恶化	在	味道	和	气味	,

油通常会导致食物风味和气味变差。

[ðoʊ] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [duː][nɑːt][spɔɪl]

though	some	of	the	ketchups	to	which	it	has	been	added	do	not	spoil
尽管	一些	的	这	番茄酱	到	哪个	它	有	到过	额外	做	不是	剧透

['redɪli] .

readily	.
容易	.

不过，有些添加了这种物质的番茄酱并不容易变质。

['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [kɑːtənˌsid] [ɔɪl] , [ænd; ənd][ˌoʊlioʊ'mɑːrdʒərɪn][ɑːr; ər] [juːst] .

Olive	oil	,	cottonseed	oil	,	and	oleomargarine	are	used	.
橄榄	油	,	棉籽	油	,	和	人造黄油	是	用过的	.

使用的油包括橄榄油、棉籽油和人造黄油。

[ðæt] [ðə; ði][ɔɪl][ɪz][nɑːt] [kən'sɪdərd] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['regjələr] [noʊn] [ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv][ðə; ði]

That	the	oil	is	not	considered	one	of	the	regular	known	ingredients	of	the
那	这	油	是	不是	经过考虑的	一	的	这	常规的	已知	原料	的	这

['ketʃəp] [ɪz] [ʃoʊn] [baɪ][ðə; ði] ['feɪljər] [tuː; tə] [dɪ'kler] [ɪts] ['prez(ə)ns] [ɑːn][ðə; ði]['leɪb(ə)l] .

ketchup	is	shown	by	the	failure	to	declare	its	presence	on	the	label	.
番茄酱	是	所示	经过	这	失败	到	宣布	它是	在场	在	这	标签	.

标签上没有标明油的存在，这表明油不被认为是番茄酱的常规已知成分之一。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði][ˌænti'septɪk]['vælјuː][ʌv; əv] [ɔɪlz][ɪn] ['ketʃəp] ,

To	test	the	antiseptic	value	of	oils	in	ketchup	,
到	测试	这	防腐剂	价值	的	油	在	番茄酱	,

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wɜːr; wər] [meɪd] , ['juːzɪŋ] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

experiments	were	made	,	using	olive	oil	,
实验	是	制成	,	使用	橄榄	油	,

为了测试番茄酱中油脂的抗菌价值，我们用橄榄油进行了实验。

[kɑːtənˌsid] [ɔɪl] , [ænd; ənd][ˌoʊlioʊ'mɑːrdʒərɪn][ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃəns] [ʌv; əv][wʌn][pɑːrt][ʌv; əv][ɔɪl][tuː; tə]

cottonseed	oil	,	and	oleomargarine	in	the	proportions	of	1	part	of	oil	to
棉籽	油	,	和	人造黄油	在	这	比例	的	1	部分	的	油	到

[wʌn] ,

1	,
1	,

棉籽油和人造黄油的比例为1份油比1份，

- , - , [ænd; ənd] - [pɑːrts][ʌv; əv] ['ketʃəp] , [rɪ'spektɪvli] .

000	,	750	,	and	500	parts	of	ketchup	,	respectively	.
-	,	-	,	和	-	部分	的	番茄酱	,	分别	.

分别为 000 份、750 份和 500 份番茄酱。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] , [ˌtuː'tuː]['gælənz][fɔːr; fər] [iːtʃ] [ɪk'sperɪmənt] .

The	ketchup	was	made	in	small	quantities	,	2	gallons	for	each	experiment	.
这	番茄酱	曾是	制成	在	小的	数量	,	2	加仑	为了	每个	实验	.

番茄酱每次实验少量制作，每次 2 加仑。

['æftər] ['bɑ:tlɪŋ] , [ɔ:l] [ɪk'sept] [ðə; ði] [tʃek] ['bɔtlz] [wɜ:r; wər][ɪ'nɑ:kjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ænd; ənd]

After	bottling	,	all	except	the	check	bottles	were	inoculated	with	Penicillium	and
后	装瓶	, 全部		除了	这	查看	瓶子	是	接种	和	青霉菌	和

[kept] [æt; ət] ['kɪtʃɪn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

kept	at	kitchen	temperature	.
保留	在	厨房	温度	.

装瓶后，除检验瓶外，其余瓶子均接种了青霉菌，并置于厨房温度下保存。

[ɔ:l] [spɔɪld] , [ænd; ənd] ['ni:ðər] [ðə; ði]['kwɑ:ntəti][nɔ:r][kaɪnd][ʌv; əv][ɔɪl] [ju:st] [hæd; həd] ['eni] [-]

All	spoiled	,	and	neither	the	quantity	nor	kind	of	oil	used	had	any	[	28	]
全部	被宠坏了	,	和	两者都不	这	数量	也不	种类	的	油	用过的	有	任何	[	-	]

全部变质了，所用油的数量和种类都没有任何问题[28]

[mɑ:rkt] [ɪ'fekt] [ɪn] [pri'ventɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] .

marked	effect	in	preventing	spoilage	.
标记	影响	在	预防	腐败	.

在防止腐败方面效果显著。

[ðæt] [ðə; ði] [ɔɪlz] [ə'fektɪd] [ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld][wʌz; wəz] ['evɪdənt] .

That	the	oils	affected	the	development	of	the	mold	was	evident	.
那	这	油	做作的	这	发展	的	这	模具	曾是	明显	.

油脂对霉菌的生长发育产生了影响，这一点显而易见。

[ðə; ði][moʊld] [dɪ'veləpt] [fɜ:rst][æt; ət][ðə; ði]['dʒʌŋkʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['bɑ:t(ə)l]

The	mold	developed	first	at	the	junction	of	the	ketchup	with	the	bottle
这	模具	发达	第一的	在	这	交汇处	的	这	番茄酱	和	这	瓶子

['fɔ:miŋ] [ə; eɪ] [rɪŋ] [wɪtʃ] [spred] ['grædʒuəli]['oʊvər][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [dɪ'veləpɪŋ] [ə; eɪ] ['sʌmwʌt]

forming	a	ring	which	spread	gradually	over	the	surface	developing	a	somewhat
成型	一个	戒指	哪个	传播	逐步地	超过	这	表面	发展	一个	有些

['hevi] [maɪ'sɪlɪəm] .

heavy	mycelium	.
重的	菌丝体	.

霉菌首先在番茄酱与瓶子的连接处形成一个环，然后逐渐蔓延到表面，形成较厚的菌丝体。

[ðɪs] [rɪ'meɪnd] [waɪt] [lɔ:ŋgər][ðæn; ðən]['ju:ʒuəl] , [spɔ:z] ['fɔ:miŋ] ['veri] ['grædʒuəli] ,

This	remained	white	longer	than	usual	,	spores	forming	very	gradually	,
这	剩余	白色的	更长	比	通常	,	孢子	成型	非常	逐步地	,

白色部分保持的时间比平时长，孢子形成得非常缓慢。

[æz; əz]['ɪndɪkeɪtɪd][baɪ][ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['kʌlər][frʌm; frəm] [waɪt] [tu:; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [blu:] .

as	indicated	by	the	change	in	color	from	white	to	a	delicate	blue	.
作为	表明的	经过	这	改变	在	颜色	从	白色的	到	一个	精美的	蓝色的	.

如颜色由白色变为淡蓝色所示。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [θri:] [wi:ks] ['oʊnli][spɑ:ts][ʌv; əv]['kʌlər] [ə'pɪrd] [ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ænd; ənd]

At	the	end	of	three	weeks	only	spots	of	color	appeared	on	the	surface	and
在	这	结尾	的	三	周	仅有的	地点	的	颜色	出现	在	这	表面	和

[ði:z] [wɜ:r; wər] [stɪl] [blu:] ,

these	were	still	blue	,
这些	是	仍然	蓝色的	,

三周后，表面只出现了一些颜色斑点，而且这些斑点仍然是蓝色的。

[ðoʊ] [ɪn]['ɔ:rd(ə)neri] [dɪ'veləpmənt] [ðə; ði] [blu:] ['kʌlər] ['tʃeɪndʒɪz][tu:; tə] [gri:n] [ɪn] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [deɪz]

though	in	ordinary	development	the	blue	color	changes	to	green	in	two	or	three	days
尽管	在	普通的	发展	这	蓝色的	颜色	变化	到	绿色的	在	二	或者	三	天

.

:

.

虽然在正常情况下，蓝色会在两三天内变成绿色。

[ə'nʌðər] [test] [wʌz; wəz] [meɪd] , ['juːzɪŋ] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ['oʊnli] ,

Another	**test**	**was**	**made**	**,**	**using**	**olive**	**oil**	**only**	**,**
其他	测试	曾是	制成	,	使用	橄榄	油	仅有的	,

另一次试验只使用了橄榄油。

[ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] [prə'pɔːʃəns] [ʌv; əv] [wʌn] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ɔɪl] [tuː; tə] - , - , [ænd; ənd] - [pɑːrts] ,

and	**in**	**the**	**proportions**	**of**	**1**	**part**	**of**	**oil**	**to**	**500**	**,**	**400**	**,**	**and**	**300**	**parts**	**,**
和	在	这	比例	的	1	部分	的	油	到	-	,	-	,	和	-	部分	,

油与水的比例分别为1份油比500份、400份和300份水比。

[rɪ'spektɪvli] , [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] .

respectively	**,**	**of**	**the**	**ketchup**	**.**
分别	,	的	这	番茄酱	.

分别是番茄酱。

[rɪ'dʌkʃ(ə)n] [wʌz; wəz] [meɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm] - ['dʒækitid;] ['ket(ə)l] ,

Reduction	**was**	**made**	**in**	**a**	**steam**	**-**	**jacketed**	**kettle**	**,**
减少	曾是	制成	在	一个	蒸汽	-	套	壶	,

还原反应是在带蒸汽夹套的釜中进行的。

[ðə; ði] [ɔɪl] ['biːɪŋ] ['ædɪd] [wen] [ðə; ði] [ˌebə'lɪʃən] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [ðə; ði]

the	**oil**	**being**	**added**	**when**	**the**	**ebullition**	**of**	**the**	**ketchup**	**was**	**the**
这	油	存在	额外	什么时候	这	沸腾	的	这	番茄酱	曾是	这

['strɔːŋɪst; 'strɔːŋgəst] ,

strongest	**,**
最强	,

在番茄酱沸腾最剧烈的时候加入油。

['æftər] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [wʌz; wəz] [kən'tɪnjuːd] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

after	**which**	**the**	**boiling**	**was**	**continued**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**.**
后	哪个	这	沸腾	曾是	持续	为了	十五	分钟	.

之后继续煮沸十五分钟。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] ['bɑːtld] , [ʌn'sterɪlaɪzd] ['bɔtlz] ['biːɪŋ] [juːst] , [ðen] ['kʌvərd] ['luːsli] [wɪð; wɪθ]

The	**ketchup**	**was**	**bottled**	**,**	**unsterilized**	**bottles**	**being**	**used**	**,**	**then**	**covered**	**loosely**	**with**
这	番茄酱	曾是	瓶装	,	未经消毒的	瓶子	存在	用过的	,	然后	涵盖	松散地	和

[ðə; ði] ['met(ə)l] [kæps] .

the	**metal**	**caps**	**.**
这	金属	帽子	.

番茄酱装瓶后，使用的是未经消毒的瓶子，然后用金属盖松松地盖上。

[ðə; ði] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['ketʃəp] [tuː; tə] [spɔɪl] [wʌz; wəz] [lɔːŋgər] [ðæn; ðən] [ɪn] [ðə; ði] [fɜːrst]

The	**time**	**required**	**for**	**the**	**ketchup**	**to**	**spoil**	**was**	**longer**	**than**	**in**	**the**	**first**
这	时间	必需的	为了	这	番茄酱	到	剧透	曾是	更长	比	在	这	第一的

[set] ,

set	**,**
放	,

番茄酱变质所需的时间比第一组要长。

[bʌt; bət] [ðer; ðər] [wʌz; wəz] [nɑːt] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['dɪfrəns] [nɔːr] [ɪ'nʌf] [ˌjuːnɪ'fɔːrməti] [ɪn] [ðə; ði] [taɪm] [tuː; tə]

but	**there**	**was**	**not**	**sufficient**	**difference**	**nor**	**enough**	**uniformity**	**in**	**the**	**time**	**to**
但	那里	曾是	不是	充足的	不同之处	也不	足够的	均匀性	在	这	时间	到

['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [ðə; ði] [juːz] [ʌv; əv] [ɔɪl] [ɪn] ['ketʃəp] [ɪz] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ,

indicate	**that**	**the**	**use**	**of**	**oil**	**in**	**ketchup**	**is**	**desirable**	**,**
表明	那	这	使用	的	油	在	番茄酱	是	理想	,

但时间上的差异和一致性都不足以表明在番茄酱中使用油是可取的。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ʌv; əv] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['oʊdər] [biː; bi] [nɑːt] ['teɪkən] ['ɪntuː] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .

even	**if**	**the**	**change**	**of**	**flavor**	**and**	**odor**	**be**	**not**	**taken**	**into**	**consideration**	**.**
甚至	如果	这	改变	的	味道	和	气味	是	不是	已采取	进入	考虑	.

即使不考虑味道和气味的变化。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['spɔɪlɪdʒ] [fɔːr; fər] [ðoʊz] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn][pɑːrt][ʌv; əv][ɔɪl]
The **average** **number** **of** **days** **before** **spoilage** **for** **those** **containing** **1** **part** **of** **oil**
这 平均的 数字 的 天 前 腐败 为了 那些 包含 1 部分 的 油
[tuː; tə] - [pɑːrts][ʌv; əv] ['ketʃəp] ,
to **500** **parts** **of** **ketchup** **,**
到 - 部分 的 番茄酱 ,

油与番茄酱比例为1:500的酱料，平均保质期为多少天?

[wʌz; wəz] [ˌθɜːr'tiːn] [ænd; ənd] [tuː] - [θɜːrd] [deɪz] ; [wʌn][hæz; həz][nɑːt] [jet] [spɔɪld] ([ə; eɪ] ['pɪriəd] [ʌv; əv]
was **thirteen** **and** **two** **-** **thirds** **days** **;** **one** **has** **not** **yet** **spoiled** **(** **a** **period** **of**
曾是 十三 和 二 - 三分之一 天 ; 一 有 不是 然而 被宠坏了 (一个 时期 的
['fɔːrti] - [faɪv] [deɪz]) ,
forty **-** **five** **days** **)** **,**
四十 - 五 天) ,

已经过了十三又三分之二天；还有一天没有变质（四十五天的时间）。

[waɪl] [ðə; ði][fɜːrst]['bɑːt(ə)l] [spɔɪld] [ɪn] [fɔːr] [deɪz] .
while **the** **first** **bottle** **spoiled** **in** **four** **days** **.**
尽管 这 第一的 瓶子 被宠坏了 在 四 天 .

第一瓶酒四天就坏掉了。

[ðoʊz] ['hævɪŋ] [wʌn][pɑːrt][ʌv; əv][ɔɪl][tuː; tə] - [pɑːrts][ʌv; əv] ['ketʃəp] [hæd; həd][æn; ən] ['ævərɪdʒ] [laɪf]
Those **having** **1** **part** **of** **oil** **to** **400** **parts** **of** **ketchup** **had** **an** **average** **life**
那些 拥有 1 部分 的 油 到 - 部分 的 番茄酱 有 一个 平均的 生活
[ʌv; əv][naɪn][ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθs] [deɪz] ,
of **nine** **and** **three** **-** **fourths** **days** **,**
的 九 和 三 - 第四部分 天 ,

油和番茄酱比例为1:400的罐子平均寿命为九又四分之三天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm] ['twenti] - [sɪks] [deɪz] .
the **minimum** **being** **three** **days** **,** **and** **the** **maximum** **twenty** **-** **six** **days** **.**
这 最低限度 存在 三 天 , 和 这 最大限度 二十 - 六 天 .

最短三天，最长二十六天。

[ðoʊz] ['hævɪŋ] [wʌn][pɑːrt][tuː; tə] - [pɑːrts][ʌv; əv] ['ketʃəp] [ɑːn][æn; ən] ['ævərɪdʒ] [dɪd][nɑːt][spɔɪl][fɔːr; fər]
Those **having** **1** **part** **to** **300** **parts** **of** **ketchup** **on** **an** **average** **did** **not** **spoil** **for**
那些 拥有 1 部分 到 - 部分 的 番茄酱 在 一个 平均的 做过 不是 剧透 为了
[sɪks][ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθs] [deɪz] ,
six **and** **three** **-** **fourths** **days** **,**
六 和 三 - 第四部分 天 ,

平均每份番茄酱与300份番茄酱的比例为1:300，这些番茄酱在六天零四分之三的时间内都没有变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [fɔːr] [deɪz] , [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm][ɪ'lev(ə)n] [deɪz] .
the **minimum** **being** **four** **days** **,** **and** **the** **maximum** **eleven** **days** **.**
这 最低限度 存在 四 天 , 和 这 最大限度 十一 天 .

最短为四天，最长为十一天。

[ðə; ði] ['feɪljər] [ʌv; əv][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔtlz] [tuː; tə][spɔɪl] ,
The **failure** **of** **some** **of** **the** **bottles** **to** **spoil** **,**
这 失败 的 一些 的 这 瓶子 到 剧透 ,

部分瓶装酒未能变质，

[ðoʊ] ['sɪmələr][ɪn] ['evri] [noʊn] [rɪ'spekt] [tuː; tə] [ðoʊz] [wɪtʃ] [dɪd] [spɔɪl] ,
though **similar** **in** **every** **known** **respect** **to** **those** **which** **did** **spoil** **,**
尽管 相似的 在 每一个 已知 尊重 到 那些 哪个 做过 剧透 ,

虽然在所有已知方面都与那些导致腐败的物质相似，

[ɪz][ə; eɪ] ['fi:tʃər] [pɪ'kju:liər][tu:; tə] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ɪz][fə'mɪliər][tu:; tə][ˌmænju'fæktʃərəz] [hu:] [meɪk]

is	a	feature	peculiar	to	ketchup	and	is	familiar	to	manufacturers	who	make
是	一个	特征	奇特	到	番茄酱	和	是	熟悉的	到	制造商	WHO	制作

['kerf(ə)l] [tests] [bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] [ðer; ðər]['prɑ:dʌkt][ɑ:n][ðə; ði]['mɑ:rkɪt] .

careful	tests	before	putting	their	product	on	the	market	.
小心	测试	前	推杆	他们的	产品	在	这	市场	.

这是番茄酱特有的特性，生产商在将产品投放市场前都会进行仔细测试，因此这种特性他们对此并不陌生。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n][ə; eɪ]['ræðər][lɑ:rdʒ]['nʌmbər] [ʌv; əv] ['bɔtlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [ɪn][ə; eɪ][test][ɪn]

For	this	reason	a	rather	large	number	of	bottles	should	be	used	in	a	test	in
为了	这	原因	一个	相当	大的	数字	的	瓶子	应该	是	用过的	在	一个	测试	在

['ɔ:rdər] [ðæt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [meɪ] [bi:; bi] [ə'prɑ:ksɪmətli] ['ækjərət] [ænd; ənd] [ˌreprɪ'zent] ['dʒen(ə)rəl]

order	that	the	results	may	be	approximately	accurate	and	represent	general
命令	那	这	结果	可能	是	大约	准确的	和	代表	一般的

[kən'dɪʃ(ə)nz] .

conditions	.
状况	.

因此，测试中应该使用相当多的瓶子，以便结果能够大致准确并代表一般情况。

['stʌdi] [ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] ['ketʃəp] .

STUDY	OF	PENICILLIUM	IN	KETCHUP	.
学习	的	青霉菌	在	番茄酱	.

番茄酱中青霉菌的研究。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪz][ə; eɪ][plænt] [wɪtʃ] [ɪz][dɪ'strɪbju:tɪd] ['waɪdli] [ænd; ənd] [ə'pærəntli] [ɪz]['eɪb(ə)l][tu:; tə] [groʊ]

Penicillium	is	a	plant	which	is	distributed	widely	and	apparently	is	able	to	grow
青霉菌	是	一个	植物	哪个	是	分布式	广泛	和	显然	是	有能力的	到	生长

[wer'evər] [ɔ:r'gænɪk] ['mætər] [ɪz] [faʊnd] ,

wherever	organic	matter	is	found	,
无论	有机的	事情	是	成立	,

青霉菌是一种分布广泛的植物，似乎只要有有机物的地方就能生长。

[ðoʊ] ['flɜ:rɪʃɪŋ] [best] [wen] [ðə; ði] [mə'tɪriəl] [kən'teɪnz] ['æsɪd] .

though	flourishing	best	when	the	material	contains	acid	.
尽管	芊芊	最好的	什么时候	这	材料	包含	酸	.

虽然在含有酸性的物质中生长最为旺盛。

[ˌaɪ 'ti:] ['kɔ:zɪz] [lɔ:s] [ɪn] ['kænəri:z] , ['bru:əri:z] , [dis'tiləriz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

It	causes	loss	in	canneries	,	breweries	,	distilleries	,	etc	.	,
它	原因	损失	在	罐头厂	,	啤酒厂	,	酿酒厂	,	ETC	.	,

它会导致罐头厂、啤酒厂、酿酒厂等遭受损失。

[ðə; ði]['oʊnli][ju:z] [meɪd] [ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:] ['bi:ɪŋ] [ɪn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['roʊkfərt] [tʃi:z] ,

the	only	use	made	of	it	being	in	the	manufacture	of	Roquefort	cheese	,
这	仅有的	使用	制成	的	它	存在	在	这	生产	的	罗克福尔	奶酪	,

它唯一的用途就是制作洛克福奶酪。

[ðə; ði] [ˌɪmə'tʃʊr] [tʃi:z] ['bi:ɪŋ] [ɪ'nɑ:kjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][kə'nɪdiə][fɔ:r; fər][ðə; ði] [ɪ'fekt] [ðə; ði][moʊld]

the	immature	cheese	being	inoculated	with	the	conidia	for	the	effect	the	mold
这	不成熟	奶酪	存在	接种	和	这	分生孢子	为了	这	影响	这	模具

[prə'du:səz, prə'du:sɪz][ɪn][ðə; ði] [mə'tjʊr] ['prɑ:ses] .

produces	in	the	maturing	process	.
产	在	这	成熟	过程	.

将未成熟的奶酪接种分生孢子，以产生霉菌在成熟过程中产生的效果。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[wʌn] . — [kə'nɪdiə] , ['nɔ:rm(ə)l][saɪz][ænd; ənd][ɪn] ['veriəs] ['steɪdʒɪz][ʌv; əv][ˌdʒɜ:rmɪ'neɪʃ(ə)n] , [sʌm; səm]
1 . — Conidia , Normal Size and in Various Stages of Germination , Some
1 . — 分生孢子 , 普通的 尺寸 和 在 各种各样的 阶段 的 发芽 , 一些
[wɪð; wɪθ] ['bræntʃɪŋ] - (× -) .
with Branching Hyphæ (× 325) .
和 分枝 - (× -) .

1.—分生孢子，正常大小，处于不同的萌发阶段，有些有分枝菌丝（×325）。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[ˌtu:'tu:] . — [kə'nɪdi:əˌfɔ:r] , ['ʃoʊɪŋ] [ʌn'ju:ʒuəliˌʌn'ju:ʒəli][lɑ:rdʒ] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][kə'nɪdiə] ,
2 . — Conidiophore , Showing Unusually Large Development of Conidia ,
2 . — 分生孢子梗 , 显示 异常地 大的 发展 的 分生孢子 ,
[frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn][mɔɪst] ['tʃeɪmbər] (× -) .
from Culture in Moist Chamber (× 325) .
从 文化 在 潮湿 商会 (× -) .

2.—分生孢子梗，显示分生孢子异常发育，来自湿室培养物（× 325）。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] .
PENICILLIUM .
青霉菌 .

青霉菌。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — [kə'nɪdiə][ænd; ənd] - [frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn] -
1 . — Conidia and Hyphæ from Culture in Experimental Ketchup Containing One -
1 . — 分生孢子 和 - 从 文化 在 实验 番茄酱 包含 一 -
[ˌsɪks'ti:nθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] ([eks] -) .
sixteenth of One Per Cent of Sodium Benzoate (X 325) .
第十六 的 一 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 (X -) .

1.—从含有十六分之一百分之一苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝（X 325）。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[ˌtu:'tu:] . — [kə'nɪdiə][ænd; ənd] - [frʌm; frəm] ['kʌltʃər] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ]
2 . — Conidia and Hyphæ from Cultures in Experimental Ketchup Containing
2 . — 分生孢子 和 - 从 文化 在 实验 番茄酱 包含
[wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] ([eks] -) .
One - tenth of One Per Cent of Sodium Benzoate (X 325) .
一 - 第十 的 一 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 (X -) .

2.—含有0.1%苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中的分生孢子和菌丝（X 325）。

['kʌltʃər] [frʌm; frəm] ['ketʃəp] [prɪ'zɜ:rv] [wɪð; wɪθ]['soʊdiəm] ['benzoʊˌeɪt] . [-]
CULTURES FROM KETCHUP PRESERVED WITH SODIUM BENZOATE . [29]
文化 从 番茄酱 保存完好 和 钠 苯甲酸盐 . [-]

用苯甲酸钠保存的番茄酱中的菌种。[29]

[dɪ'veləpmənt] .
DEVELOPMENT .
发展 .

发展。

[ɪn] [dɪ'veləpɪŋ] , [ðə; ði][moʊld][fɔ:rmz][ə; eɪ] [waɪt] [felt] - [laɪk] [mæs] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði]['mi:diəm][ɑ:n]

In	developing	,	the	mold	forms	a	white	felt	-	like	mass	,	covering	the	medium	on
在	发展	,	这	模具	表格	一个	白色的	毛毡	-	喜欢	大量的	,	覆盖	这	中等的	在

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['groʊɪŋ] ;

which	it	is	growing	;
哪个	它	是	生长	;

在生长过程中，霉菌会形成一层白色的毡状物，覆盖在它生长的介质上；

[ðen] [æz; əz] [dɪ'veləpmənt] ['proʊsi:dz] , [ˌaɪ 'ti:]['tʃeɪndʒɪz][tu:; tə] ['blu:ɪʃ] - [gri:n] , [ænd; ənd]['faɪnəli][tu:; tə]

then	as	development	proceeds	,	it	changes	to	bluish	-	green	,	and	finally	to
然后	作为	发展	收益	,	它	变化	到	蓝蓝色	-	绿色的	,	和	最后	到

[ə; eɪ]['dɑ:rkər] , ['dʌlər] ['kʌlər] .

a	darker	,	duller	color	.
一个	较暗	,	更暗淡	颜色	.

随着发育的进行，颜色会逐渐变为蓝绿色，最终变为较暗、较暗的颜色。

[ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['kʌlər][ɪz] [ə'kʌmpənid] [baɪ][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ɪn] ['strʌktʃər] , [ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [bɪ'kʌmɪŋ]

The	change	in	color	is	accompanied	by	a	change	in	structure	,	the	surface	becoming
这	改变	在	颜色	是	伴随	经过	一个	改变	在	结构	,	这	表面	成为

['paʊdəri] [ɪn] [ə'pɪrəns] ,

powdery	in	appearance	,
粉状	在	外貌	,

颜色变化的同时，结构也发生了变化，表面呈现出粉状外观。

[ə; eɪ] [slaɪt] ['kɜ:rənt] [ʌv; əv] [er] ['bi:ɪŋ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [dɪs'lɑ:dʒ] [ə; eɪ] [klaʊd] [ʌv; əv] [faɪn] [dʌst] .

a	slight	current	of	air	being	sufficient	to	dislodge	a	cloud	of	fine	dust	.
一个	轻微	当前的	的	空气	存在	充足的	到	松动	一个	云	的	美好的	灰尘	.

一股微弱的气流就足以吹散一团细小的灰尘。

[ðɪs] [faɪn] [dʌst] [ɪz] [fɔ:rmd] [ʌv; əv] [smɔ:l] , ['sfɪrɪk(ə)l] ['bɑ:dɪz] ,

This	fine	dust	is	formed	of	small	,	spherical	bodies	,
这	美好的	灰尘	是	形成	的	小的	,	球形	身体	,

这种细小的尘埃是由许多小的球形颗粒组成的，

[ðə; ði] [spɔ:z] [ɔ:r][kə'nɪdiə] ([frʌm; frəm][ðə; ði] [gri:k] ['mi:nɪŋ] [dʌst]) .

the	spores	or	conidia	(	from	the	Greek	meaning	dust	)	.
这	孢子	或者	分生孢子	(	从	这	希腊语	意义	灰尘	)	.

孢子或分生孢子（源自希腊语，意为尘埃）。

[ði:z] [ni:d] [noʊ] ['restɪŋ] ['pɪriəd] , [bʌt; bət][ɑ:r; ər]['eɪb(ə)l][tu:; tə] [dɪ'veləp] [æt; ət][wʌns] .

These	need	no	resting	period	,	but	are	able	to	develop	at	once	.
这些	需要	不	休息	时期	,	但	是	有能力的	到	发展	在	一次	.

它们不需要休眠期，就能立即发育。

[wen] [ðə; ði][kə'nɪdiə] [lɑ:dʒ] [ɑ:n][ə; eɪ] [mɔɪst] ['sʌbstəns] [ðeɪ] [swel] [tu:; tə][ə; eɪ] [mʌtʃ] ['greɪtər] [saɪz]

When	the	conidia	lodge	on	a	moist	substance	they	swell	to	a	much	greater	size
什么时候	这	分生孢子	小屋	在	一个	潮湿	物质	他们	膨胀	到	一个	很多	更大的	尺寸

[ænd; ənd] [ðen] [send] [aʊt][ə; eɪ] [tu:b] [frʌm; frəm][sʌm; səm][pɑ:rt][ʌv; əv][ðer; ðər] ['sɜ:rfɪs] .

and	then	send	out	a	tube	from	some	part	of	their	surface	.
和	然后	发送	出去	一个	管子	从	一些	部分	的	他们的	表面	.

当分生孢子落在潮湿的物质上时，它们会膨胀到更大的体积，然后从其表面的某个部分伸出一根管子。

[ðə; ði] [tu:b] ['leŋkθənz] [ænd; ənd]['septə][fɔ:rm] , [dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði] [tu:b] ['ɪntu:] ['sekʃnz] , [ɔ:r] ['sɛlz] .

The	tube	lengthens	and	septa	form	,	dividing	the	tube	into	sections	,	or	cells	.
这	管子	延长	和	隔膜	形式	,	分割	这	管子	进入	部分	,	或者	细胞	.

管子伸长并形成隔膜，将管子分成若干部分，即细胞。

[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['brʌntʃɪz] [ɑ:r; ər][sent] [aʊt] , [wɪtʃ] [ə'gen] [fɔ:rm] ['ʌðər] ['brʌntʃɪz] .

At	the	same	time	branches	are	sent	out	,	which	again	form	other	branches	.
在	这	相同的	时间	分支	是	发送	出去	,	哪个	再次	形式	其他	分支	.

与此同时，又会发出分支，这些分支又会形成其他分支。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][koʊ'nɪdiəm; kə'nɪdiəm][sendz][aʊt][ə; eɪ]['sekənd][brænʧ] ['ʃɔ:rtli] ['æftər][ðə; ði][fɜ:rst][wʌn]

The	original	conidium	sends	out	a	second	branch	shortly	after	the	first	one
这	原来的	分生孢子	发送	出去	一个	第二	分支	不久	后	这	第一的	一

,

,

,

原分生孢子在第一个分生孢子发出后不久，就会发出第二个分生孢子。

[ænd; ənd]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɑ:pəzɪt] [saɪd] , [ænd; ənd][meɪ]['i:v(ə)n][send][aʊt][ə; eɪ][θɜ:rd][wʌn] .

and	usually	from	the	opposite	side	,	and	may	even	send	out	a	third	one	.
和	通常	从	这	对面的	边	,	和	可能	甚至	发送	出去	一个	第三	一	.

而且通常是从对面发出，甚至可能发出第三个。

[ðə; ði][fɔ:r'meɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['septə][ænd; ənd][ðə; ði] - [goʊz][ɑ:n][ɪn][ɔ:l] ,

The	formation	of	the	septa	and	the	subbranching	goes	on	in	all	,
这	形成	的	这	隔膜	和	这	-	去	在	在	全部	,

隔膜的形成和分支的产生在整个过程中持续进行。

[soʊ][ðæt][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm][ðə; ði] ['brænʧɪz] [mæt] [tə'geðər] [ænd; ənd][fɔ:rm][ə; eɪ][felt] - [laɪk]['kʌvər] .

so	that	in	a	short	time	the	branches	mat	together	and	form	a	felt	-	like	cover	.
所以	那	在	一个	短的	时间	这	分支	垫	一起	和	形式	一个	毛毡	-	喜欢	覆盖	.

因此，在很短的时间内，树枝就会粘在一起，形成一层毡状的覆盖物。

[ˌri:prə'dʌkʃ(ə)n] .

REPRODUCTION	.
生殖	.

生殖。

['æftər][ə; eɪ] ['ʃɔ:rtər] [ɔ:r][lɔ:ŋgər] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [dɪ'veləpmənt] , [dɪ'pendənt] [ɑ:n][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz] ,

After	a	shorter	or	longer	period	of	development	,	dependent	on	the	conditions	,
后	一个	较短	或者	更长	时期	的	发展	,	依赖	在	这	状况	,

根据条件不同，发育期可长可短。

['brænʧɪz] [ɑ:r; ər][sent] [ˌpə:pən'dikjuləli] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sʌbstreɪtəm] , [ænd; ənd]['ɪntu:][ðə; ði][er] .

branches	are	sent	perpendicularly	from	the	substratum	,	and	into	the	air	.
分支	是	发送	垂直	从	这	基质	,	和	进入	这	空气	.

枝条从基质垂直伸出，伸入空气中。

[ði:z] ['brænʧɪz] [si:s] [ðer; ðər] [groʊθ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , ['sendɪŋ] [aʊt] ['brænʧɪz] [nɪr] [ðə; ði][tɪp] ,

These	branches	cease	their	growth	in	length	,	sending	out	branches	near	the	tip	,
这些	分支	停止	他们的	生长	在	长度	,	发送	出去	分支	靠近	这	提示	,

这些枝条停止纵向生长，只在顶端附近长出新的枝条。

[wɪʧ] [teɪk] [ðə; ði] [seɪm] ['dʒen(ə)rəl][də'rekʃn; daɪ'rekʃn][æz; əz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [brænʧ] .

which	take	the	same	general	direction	as	the	original	branch	.
哪个	拿	这	相同的	一般的	方向	作为	这	原来的	分支	.

其大致方向与原分支相同。

[i:ʧ] [ʌv; əv] [ði:z] ['sʌbˌbrænʧ] [ɪz] [kɔ:ld] [ə; eɪ][stə'rɪgmə] ([frʌm; frəm][ðə; ði] [gri:k] [wɜ:rd] ['mi:nɪŋ] [sə'pɔ:rt]) .

Each	of	these	subbranches	is	called	a	sterigma	(	from	the	Greek	word	meaning	support	)	.
每个	的	这些	子分支	是	称为	一个	污名	(	从	这	希腊语	单词	意义	支持	)	.

这些分支中的每一个都称为一个支撑点（源自希腊语，意为支撑）。

[ɪn] ['vɪgərəs] [dɪ'veləpmənt] [ðə; ði] [ste'rigmətə] [meɪ] [fɔ:rm] ['sekənderi] ['bræntʃɪz] , [ðə; ði] [hoʊl]
In vigorous development the sterigmata may form secondary branches , the whole
在 蓬勃 发展 这 小梗 可能 形式 次要 分支 , 这 所有的
['fɔ:miŋ] [ə; eɪ] ['tæsl] - [laɪk] [ə'reɪndʒmənt] .
forming a tassel - like arrangement .
成型 一个 流苏 - 喜欢 安排 .

在旺盛的发育过程中，小梗可形成二级分支，整体形成穗状排列。

[ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ə; eɪ][stə'rɪgmə] [in'lɑ:dʒz] , [ə; eɪ] ['septəm] [fɔ:rmz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [ɪn'lɑ:rdʒmənt] ,
The tip of a sterigma enlarges , a septum forms around the enlargement ,
这 提示 的 一个 污名 放大 , 一个 隔膜 表格 大约 这 放大 ,

小柱顶端增大，增大部分周围形成隔膜。

['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:f] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [stə'rɪgmə] , [ænd; ənd] ['fɔ:miŋ] [ə; eɪ] [koʊ'nɪdiəm; kə'nɪdiəm] .
cutting it off from the sterigma , and forming a conidium .
切割 它 离开 从 这 污名 , 和 成型 一个 分生孢子 .

将其从梗上切断，形成分生孢子。

[ðə; ði] [stə'rɪgmə] [di'veləps] [tu:; tə] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [leŋkθ; leŋθ] [ænd; ənd] [ə'nʌðər] [koʊ'nɪdiəm; kə'nɪdiəm]
The sterigma develops to the original length and another conidium
这 污名 发展 到 这 原来的 长度 和 其他 分生孢子
[ɪz] [fɔ:rmd] ,
is formed ,
是 形成 ,

小梗恢复到原来的长度，并形成另一个分生孢子。

[ðə; ði] [ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n] ['bi:ɪŋ] [rɪ'pi:tɪd] ['meni] [taɪmz] , [ðʌs] ['fɔ:miŋ] [ə; eɪ] [tʃeɪn] [ʌv; əv] [spɔ:z] .
the operation being repeated many times , thus forming a chain of spores .
这 手术 存在 重复 许多 时代 , 因此 成型 一个 链 的 孢子 .

该操作重复多次，从而形成孢子链。

[æz; əz] [ðə; ði] ['ʌðər] [ste'rigmətə] [ɑ:r; ər] ['ɔ:lsoʊ] ['fɔ:miŋ] [kə'nɪdiə] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ,
As the other sterigmata are also forming conidia in the same manner ,
作为 这 其他 小梗 是 还 成型 分生孢子 在 这 相同的 方式 ,

其他小梗也以同样的方式形成分生孢子，

[ə; eɪ] ['sɪri:z] [ʌv; əv] [ði:z] [tʃeɪnz] [ɪz] [fɔ:rmd] [kloʊz] [tə'geðər] .
a series of these chains is formed close together .
一个 系列 的 这些 链条 是 形成 关闭 一起 .

这些链状结构紧密排列，形成一系列这样的链。

['æftər] [ðə; ði] [se'seɪʃn] [ʌv; əv] [kə'nɪdɪəl] [dɪ'veləpmənt] , [ðə; ði] ['fɪləmənt] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [ste'rigmətə] [ɪz]
After the cessation of conidial development , the filament below the sterigmata is
后 这 停止 的 分生孢子 发展 , 这 灯丝 以下 这 小梗 是
[dɪs'ɔ:rgənaɪzd] , ['setɪŋ] [fri:] [ðə; ði] [kə'nɪdiə] .
disorganized , setting free the conidia .
混乱 , 环境 自由的 这 分生孢子 .

分生孢子发育停止后，小梗下方的丝状体解体，释放出分生孢子。

[ðə; ði] ['fɪləmənt] [ænd; ənd] [hed] [tə'geðər] [ɑ:r; ər] [kɔ:ld] [ðə; ði] [kə'nɪdi:əˌfɔ:r] ([gri:k] , [dʌst] - ['berər]
The filament and head together are called the conidiophore (Greek , dust - bearer
这 灯丝 和 头 一起 是 称为 这 分生孢子梗 (希腊语 , 灰尘 - 持有人
) .
) .
) .

花丝和花序头合称为分生孢子梗（希腊语，意为"携带尘埃的"）。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [fɔ:rmz] [spɔ:z] ['sekʃəli] , [bʌt; bət][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][fɔ:r; fər][ðer; ðər][fɔ:r'meɪʃ(ə)n][ɑ:r; ər]
Penicillium **forms** **spores** **sexually** **,** **but** **the** **conditions** **for** **their** **formation** **are**
青霉菌 表格 孢子 性方面的 , 但 这 状况 为了 他们的 形成 是
[ˌʌn'noʊn] .
unknown **.**
未知 .

青霉菌通过有性生殖产生孢子，但其形成条件尚不清楚。

- [əb'teɪnd] [ðem; ðəm][baɪ] ['groʊɪŋ] [ðə; ði][moʊld][ɑ:n][dæmp] [bred] [pleɪst] [bɪ'twi:n] [tu:] [glæs]
Brefeld **obtained** **them** **by** **growing** **the** **mold** **on** **damp** **bread** **placed** **between** **two** **glass**
- 获得 他们 经过 生长 这 模具 在 潮湿 面包 放置 之间 二 玻璃
[pleɪts] ,
plates **,**
盘子 ,

布雷费尔德将潮湿的面包放在两块玻璃板之间，并在面包上培养霉菌，从而获得了这些霉菌。

[ænd; ənd] [ɪk'sklu:dɪŋ] [ðə; ði] [er] .
and **excluding** **the** **air** **.**
和 不包括 这 空气 .

不包括空气。

['lɪndnɚ] [əb'teɪnd] [ɑ:n][ə; eɪ]['wɜ:rt]['dʒelətɪn] ['kʌltʃər] [ɪn][ə; eɪ]['petri; 'pi:tri] [dɪʃ] ,
Lindner **obtained** **carpospores** **on** **a** **wort** **gelatin** **culture** **in** **a** **petri** **dish** **,**
林德纳 获得 果孢子 在 一个 麦芽汁 明胶 文化 在 一个 培养皿 盘子 ,

林德纳在培养皿中的麦芽汁明胶培养基上获得了果孢子，

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [er] [wʌz; wəz][ɪk'sklu:dɪd; ek'sklu:dɪd] .
from **which** **the** **air** **was** **excluded** **.**
从 哪个 这 空气 曾是 排除 .

空气被隔绝在外。

[ðə; ði] ['raɪtər] [hæz; həz] [traɪd] ['veriəs] ['meθədz] [fɔ:r; fər] [əb'teɪnɪŋ] , [bʌt; bət][soʊ][fɑ:r]
The **writer** **has** **tried** **various** **methods** **for** **obtaining** **carpospores** **,** **but** **so** **far**
这 作家 有 尝试 各种各样的 方法 为了 获得 果孢子 , 但 所以 远的
[wɪ'ðaʊt] [sək'ses] .
without **success** **.**
没有 成功 .

作者尝试了各种方法来获取子孢子，但至今仍未成功。

[mɔɪst] ['tʃembər] [wɜ:r; wər] [ju:st] [wɪð; wɪθ] ['veriəs] ['mi:diə] , [ɪk'sklu:dɪŋ] [ðə; ði] [er] . [-]
Moist **chambers** **were** **used** **with** **various** **media** **,** **excluding** **the** **air** **.** **[** **30** **]**
潮湿 房间 是 用过的 和 各种各样的 媒体 , 不包括 这 空气 . [-]

在不通入空气的情况下，使用各种介质的湿室进行实验。[30]

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊld][ɪz] ['si:mɪŋli] [dɪ'pendənt] [ɑ:n][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [er] [ɪn]
The **development** **of** **the** **mold** **is** **seemingly** **dependent** **on** **the** **amount** **of** **air** **in**
这 发展 的 这 模具 是 似乎 依赖 在 这 数量 的 空气 在
[ðə; ði] ['tʃeɪmbər] [æt; ət][ðə; ði][taɪm] [ʌv; əv] ['si:lɪŋ] .
the **chamber** **at** **the** **time** **of** **sealing** **.**
这 房间 在 这 时间 的 密封 .

模具的形成似乎取决于密封时腔室内的空气量。

['æftər][ðə; ði] [er] [ɪz] [ɪg'zɔ:stɪd] , [ðə; ði] [kə'nɪdi:əˌfɔ:r] [ə'su:m] [fæn'tæstɪk][fɔ:rmz] , [dɪ'veləpɪŋ] ['oʊnli]
After **the** **air** **is** **exhausted** **,** **the** **conidiophores** **assume** **fantastic** **forms** **,** **developing** **only**
后 这 空气 是 筋疲力尽的 , 这 分生孢子梗 认为 极好的 表格 , 发展 仅有的
[wʌn][ɔ:r][ə; eɪ] [fju:] [ste'rigmətə] ,
one **or** **a** **few** **sterigmata** **,**
一 或者 一个 很少 小梗 ,

空气耗尽后，分生孢子梗会呈现出奇特的形状，只长出一个或几个小梗。

[ænd; ənd][ɑːn] [ðiːz] [wʌn][ɔːr] [fjuː] [kəˈnɪdiə] .

and	on	these	one	or	few	conidia	.
和	在	这些	一	或者	很少	分生孢子	.

并且这些孢子上只有一个或几个分生孢子。

[ɪn] [ˈʌðər] [ˈkeɪsɪz][ðə; ði] [kəˈnɪdiːəˌfɔːr] [ɑːr; ər] [ˈfæsikld] , [ɪn][noʊ][ˈkeɪsɪz] , [haʊˈevər] ,

In	other	cases	the	conidiophores	are	fascicled	,	in	no	cases	,	however	,
在	其他	案例	这	分生孢子梗	是	束状的	,	在	不	案例	,	然而	,

在其他情况下，分生孢子梗呈束状排列；然而，在任何情况下，分生孢子梗都不会成束排列。

[ˈfɔːmiŋ] [ðə; ði] [kəˈnɪdiə] [æz; əz] [lʌgˈʒʊriəntli] [æz; əz] [wen] [er] [ɪz] [səˈplaɪd] .

forming	the	conidia	as	luxuriantly	as	when	air	is	supplied	.
成型	这	分生孢子	作为	茂盛地	作为	什么时候	空气	是	供应	.

当空气充足时，分生孢子会大量形成。

[ðə; ði] - [bɪˈkʌm] [klɪr] , [mʌtʃ] [ˈvækjuəleitid] , [ænd; ənd] [dɪˈveləp] [mɔːr] [ˈseptə] ,

The	hyphæ	become	clear	,	much	vacuolated	,	and	develop	more	septa	,
这	-	变得	清除	,	很多	空泡状的	,	和	发展	更多的	隔膜	,

菌丝变得透明，液泡增多，并形成更多隔膜。

[ænd; ənd][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈsɛlz] [bɪˈkʌm] [mʌtʃ] [ɪnˈlɑːrdʒd] .

and	some	of	the	cells	become	much	enlarged	.
和	一些	的	这	细胞	变得	很多	放大	.

有些细胞变得非常大。

[æn; ən] [ɪnˈlɑːrdʒd] [sel] [wɪl] [ˈɔːf(ə)n] [kənˈteɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ˈseptə] ,

An	enlarged	cell	will	often	contain	two	or	three	septa	,
一个	放大	细胞	将要	经常	包含	二	或者	三	隔膜	,

增大的细胞通常会含有两到三个隔膜，

[ðʌs] [ˈfɔːmiŋ] [ˈsɛlz] [ðæt] [ɑːr; ər][nɑːt][ˈlɑːrdʒər][ðæn; ðən] [dɪsks] .

thus	forming	cells	that	are	not	larger	than	disks	.
因此	成型	细胞	那	是	不是	更大的	比	磁盘	.

由此形成不大于圆盘的细胞。

[ɪn] [ˈkʌltʃər] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [er] [wʌz; wəz][ɪkˈsklu:dɪd; ekˈsklu:dɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][stɑːrt] , [noʊ]

In	cultures	from	which	the	air	was	excluded	from	the	start	,	no
在	文化	从	哪个	这	空气	曾是	排除	从	这	开始	,	不

[dɪˈveləpmənt] [tʊk] [pleɪs] .

development	took	place	.
发展	采取	地方	.

在那些从一开始就被排除在空气之外的文化中，没有发生任何发展。

[ɪn] [test] - [tuːb] [ˈkʌltʃər] [siːld] [wɪð; wɪθ] [ˈpærəfɪn] [ˈæftər] [ˈtwenti] - [fɔːr] [ˈaʊərz] ,

In	test	-	tube	cultures	sealed	with	paraffin	after	twenty	-	four	hours	,
在	测试	-	管子	文化	密封	和	石蜡	后	二十	-	四	小时	,

在用石蜡密封的试管培养物中，24小时后，

[ðə; ði][moʊld] [dɪˈveləpt] [ɑːn][ðə; ði] [ˈsɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈdʒelətɪn] , [ˈfɔːmiŋ] [ə; eɪ] [ˈfeltɪd] [waɪt] [mæs] ,

the	mold	developed	on	the	surface	of	the	gelatin	,	forming	a	felted	white	mass	,
这	模具	发达	在	这	表面	的	这	明胶	,	成型	一个	毛毡	白色的	大量的	,

霉菌在明胶表面生长，形成一层毡状的白色块状物。

[bʌt; bət][noʊ][kəˈnɪdiə][nɔːr] [wɜːr; wər] [fɔːrmd] .

but	no	conidia	nor	carpospores	were	formed	.
但	不	分生孢子	也不	果孢子	是	形成	.

但是没有形成分生孢子或果孢子。

[groʊθ] [ɪn] [ˈketʃəp] .

GROWTH	IN	KETCHUP	.
生长	在	番茄酱	.

番茄酱的增长。

[ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [wɪtʃ] [wʌz; wəz] [juːst] [ɪn][ðə; ði]

The	form	of	Penicillium	which	was	used	in	the
这	形式	的	青霉菌	哪个	曾是	用过的	在	这

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][wʌz; wəz]['aɪsəleɪtɪd][frʌm; frəm] ['ketʃəp] [ɪn] [wɪtʃ]

experiments	was	isolated	from	ketchup	in	which
实验	曾是	孤立	从	番茄酱	在	哪个

[ˌaɪ 'tiː] [gruː] [lʌg'ʒʊriəntli] .

it	grew	luxuriantly	.
它	生长	茂盛地	.

实验中使用的青霉菌株是从番茄酱中分离出来的，它在番茄酱中生长旺盛。

[wen] [kə'nɪdiə][ɑːr; ər][fɜːrst] [fɔːrmd] [ɑːn][ðə; ði] ['ketʃəp] , [ðeɪ] [ɑːr; ər][ə; eɪ] ['delɪkət] [bluː] [ɪn]['kʌlər] ;

When	conidia	are	first	formed	on	the	ketchup	,	they	are	a	delicate	blue	in	color	;
什么时候	分生孢子	是	第一的	形成	在	这	番茄酱	,	他们	是	一个	精美的	蓝色的	在	颜色	;

番茄酱上刚形成的孢子呈淡蓝色；

[ðeɪ] [ðen] [bɪ'kʌm] ['bluːɪʃ] [griːn] , [ðen] [griːn] , [ænd; ənd]['faɪnəli] ['ɑːlɪv] .

they	then	become	bluish	green	,	then	green	,	and	finally	olive	.
他们	然后	变得	蓝蓝色	绿色的	,	然后	绿色的	,	和	最后	橄榄	.

然后它们会变成蓝绿色，再变成绿色，最后变成橄榄色。

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['kʌlər][ʌv; əv][moʊld] ['groʊɪŋ] [ɑːn] ['ketʃəp] [ɪz] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm]

The	development	of	the	color	of	mold	growing	on	ketchup	is	practically	the	same
这	发展	的	这	颜色	的	模具	生长	在	番茄酱	是	几乎	这	相同的

[æz; əz] [wen] [groʊn] [ɪn]['wɜːrt] ,

as	when	grown	in	wort	,
作为	什么时候	生长	在	麦芽汁	,

番茄酱上霉菌的颜色变化与麦芽汁中霉菌的颜色变化几乎相同。

[tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] , [piː] ['buːjɑːn] , [ɔːr]['dʒelətɪn] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ðiːz] [sə'luːʃənz] [æz; əz][ə; eɪ]['beɪsɪs] .

tomato	bouillon	,	pea	bouillon	,	or	gelatin	made	with	these	solutions	as	a	basis	.
番茄	肉汤	,	豌豆	肉汤	,	或者	明胶	制成	和	这些	解决方案	作为	一个	基础	.

以这些溶液为基础制成的番茄汤、豌豆汤或明胶。

[ɪn] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] ['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] , [ðə; ði] [bluː] ['kʌlər] [ə'piəriŋ] [fɜːrst] [rɪ'meɪnz] [fɔːr; fər]

In	ketchup	containing	sodium	benzoate	,	the	blue	color	appearing	first	remains	for
在	番茄酱	包含	钠	苯甲酸盐	,	这	蓝色的	颜色	出现	第一的	遗迹	为了

[ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] ,

a	long	time	,
一个	长的	时间	,

含有苯甲酸钠的番茄酱中，最先出现的蓝色会长时间保持下去。

[ænd; ənd][ɪn][oʊld] ['kʌltʃər] [ðə; ði][moʊld][ɪz][ə; eɪ] [dʌl] [dræb] , [nɑːt] ['ɑːlɪv] , [æz; əz][ɪn]['nɔːrm(ə)l]

and	in	old	cultures	the	mold	is	a	dull	drab	,	not	olive	,	as	in	normal
和	在	老的	文化	这	模具	是	一个	乏味的	单调	,	不是	橄榄	,	作为	在	普通的

[dɪ'veləpmənt] .

development	.
发展	.

在古老的文化中，霉菌是暗淡的，而不是像正常发育过程中那样呈橄榄色。

[ɪn]['ɔːrd(ə)neri] ['ketʃəp] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] [prɪ'zɜːrvətɪv] , [ðə; ði][moʊld][fɔːrmz][ə; eɪ] ['hevi] ,

In	ordinary	ketchup	made	without	a	preservative	,	the	mold	forms	a	heavy	,
在	普通的	番茄酱	制成	没有	一个	防腐剂	,	这	模具	表格	一个	重的	,

['rɪŋk(ə)ld] [maɪ'silɪəm] ,

wrinkled	mycelium	,
皱	菌丝体	,

在不含防腐剂的普通番茄酱中，霉菌会形成厚重、皱巴巴的菌丝体。

['ʃoʊɪŋ] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][kə'nɪdiə] .

showing	a	large	development	of	conidia	.
显示	一个	大的	发展	的	分生孢子	.

显示出大量分生孢子发育。

[ɪn][ðə; ði] ['bɔtlz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] , [ðə; ði][moʊld] [puʃiz] [daʊn] ['ɪntu:][ðə; ði] ['ketʃəp] , [bɪ'kʌmɪŋ]

In	the	bottles	of	ketchup	,	the	mold	pushes	down	into	the	ketchup	,	becoming
在	这	瓶子	的	番茄酱	,	这	模具	推动	向下	进入	这	番茄酱	,	成为

[ɪn'taɪərli] [səb'mɜ:rdʒd] ,

entirely	submerged	,
完全	湮	,

在番茄酱瓶中，霉菌向下侵入番茄酱，完全浸没其中。

[ə; eɪ] [klɪr] ['lɪkwɪd] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][moʊld][ænd; ənd] ['sepəreitiŋ] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ketʃəp] .

a	clear	liquid	covering	the	mold	and	separating	it	from	the	ketchup	.
一个	清除	液体	覆盖	这	模具	和	分离	它	从	这	番茄酱	.

一层透明液体覆盖在霉菌上，将其与番茄酱隔开。

[ðɪs] [ə'kɜ:rd] [ɪn] [mɔ:r] [ðæn; ðən][wʌn] ['hʌndrəd] ['bɔtlz] .

This	occurred	in	more	than	one	hundred	bottles	.
这	发生	在	更多的	比	一	百	瓶子	.

这种情况发生在一百多瓶酒中。

[noʊ] ['sekənderi] [maɪ'silɪəm] [fɔ:rmd] [ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

No	secondary	mycelium	formed	on	the	surface	of	the	liquid	,
不	次要	菌丝体	形成	在	这	表面	的	这	液体	,

液体表面未形成次生菌丝体。

[ə; eɪ] ['meθəd] [ʌv; əv] [dɪ'veləpmənt] [wɪtʃ] ['fri:kwəntli] [ə'kɜ:rz] [ɪn]['ɔ:rd(ə)neri]['mi:diə] [wen] [ə; eɪ] [mæs]

a	method	of	development	which	frequently	occurs	in	ordinary	media	when	a	mass
一个	方法	的	发展	哪个	频繁地	发生	在	普通的	媒体	什么时候	一个	大量的

[ʌv; əv][moʊld][ɪz] [səb'mɜ:rdʒd] .

of	mold	is	submerged	.
的	模具	是	湮	.

一种在普通培养基中，当大量霉菌浸入其中时经常发生的显影方法。

[æn; ən] [ɪk'sepʃn] [tu:; tə] [ðɪs] [wʌz; wəz] [ʃoʊn] [ɪn] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [hæd; həd] [dɪ'veləpt] [ðə; ði][moʊld]

An	exception	to	this	was	shown	in	ketchup	which	had	developed	the	mold
一个	例外	到	这	曾是	所示	在	番茄酱	哪个	有	发达	这	模具

[ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔ:ri] .

in	the	laboratory	.
在	这	实验室	.

但番茄酱是个例外，它在实验室里长出了霉菌。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɜ:r; wər] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔ:r; fər] [tu:] [wi:ks] .

The	bottles	were	then	put	in	the	refrigerator	for	two	weeks	.
这	瓶子	是	然后	放	在	这	冰箱	为了	二	周	.

然后将瓶子放入冰箱冷藏两周。

['dʊrɪŋ] [ðɪs] [taɪm] ['skersli] ['eni] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] ; [bʌt; bət]['æftər] [ðeɪ] [wɜ:r; wər] [ə'gen]

During	this	time	scarcely	any	development	took	place	;	but	after	they	were	again
期间	这	时间	几乎	任何	发展	采取	地方	;	但	后	他们	是	再次

[pleɪst] [ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔ:ri] ,

placed	in	the	laboratory	,
放置	在	这	实验室	,

在此期间几乎没有任何进展；但当它们再次被放入实验室后，

[ðə; ði] [maɪ'silɪəm] [pʊʃt] [daʊn] ['ɪntu:][ðə; ði] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ə; eɪ] [nu:] , ['veri] [θɪn] [maɪ'silɪəm]

the	mycelium	pushed	down	into	the	ketchup	and	a	new	,	very	thin	mycelium
这	菌丝体	推动	向下	进入	这	番茄酱	和	一个	新的	,	非常	薄的	菌丝体

[dɪ'veləpt] [ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] .

developed	on	the	surface	.
发达	在	这	表面	.

菌丝向下渗入番茄酱中，并在表面形成了一层新的、非常细的菌丝。

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [wen] [siːn] ['ʌndər] [ðə; ði]['maɪkrəskoʊp][wɜːr; wər]['swoʊlən] , [hæd; həd] [ɪ'regjələr]

The	filaments	when	seen	under	the	microscope	were	swollen	,	had	irregular
这	丝状物	什么时候	已见	在下面	这	显微镜	是	肿	,	有	不规律的

['aʊtˌlaɪnz] ,

outlines	,
概述	,

在显微镜下观察，这些丝状体呈肿胀状，轮廓不规则。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] ['smɔːlər] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['septə] , [ænd; ənd][wɜːr; wər] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

and	a	comparatively	smaller	number	of	septa	,	and	were	filled	with	a
和	一个	比较	较小的	数字	的	隔膜	,	和	是	已填	和	一个

['kɔːrsli] ['grænjələr]['proʊtəplæzəm] .

coarsely	granular	protoplasm	.
粗略地	粒状	原生质	.

隔膜数量相对较少，且充满粗颗粒状原生质。

[ðə; ði]['ɛndz][wɜːr; wər] [blʌnt] [ænd; ənd] [ˌmɪs'ʃeɪpən] [ænd; ənd][ðə; ði] [ste'rigmətə] [wɜːr; wər] [ɪ'regjələr] ,

The	ends	were	blunt	and	misshapen	and	the	sterigmata	were	irregular	,
这	结束	是	钝	和	畸形	和	这	小梗	是	不规律的	,

['tendɪŋ] [mɔːr] [tɔːrd] [ə; eɪ] [fæ'sɪkjʊleɪtɪd] [ə'reɪndʒmənt] ,

tending	more	toward	a	fasciculated	arrangement	,
倾向于	更多的	朝向	一个	束状的	安排	,

末端钝圆畸形，小梗不规则，呈束状排列。

[ænd; ənd] ['fɔːmiŋ] [fjuːər] [kə'nɪdiə] .

and	forming	fewer	conidia	.
和	成型	更少	分生孢子	.

并且产生的孢子数量减少。

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [ə'sitɪk] [-]

The	filaments	from	the	vinegar	and	acetic	[	31	]
这	丝状物	从	这	醋	和	乙酸	[	-	]

醋和醋酸的丝状物[31]

['æsɪd]['miːdiə][hæd; həd][ðə; ði] [seɪm] [ə'pɪrəns] [æz; əz] [ðoʊz] [dɪ'veləpt] [ɑːn] ['ketʃəp] , [bʌt; bət]

acid	media	had	the	same	appearance	as	those	developed	on	ketchup	,	but
酸	媒体	有	这	相同的	外貌	作为	那些	发达	在	番茄酱	,	但

[hæd; həd][ə; eɪ] ['smuːðər] ['aʊtlaɪn] .

had	a	smoother	outline	.
有	一个	更平滑	大纲	.

酸性介质上的显影效果与番茄酱上显影的效果相同，但轮廓更平滑。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tests] .

TEMPERATURE	TESTS	.
温度	测试	.

温度测试。

[ðə; ði]['limits][fɔːr; fər][ðə; ði][ˌdʒɜːrmɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] , [æz; əz]['gɪv(ə)n][baɪ]['dʌbljuː] . [dʒeɪ] .

The	limits	for	the	germination	of	Penicillium	,	as	given	by	W	.	J	.
这	限制	为了	这	发芽	的	青霉菌	,	作为	给定	经过	W	.	J	.

['saɪks] ,

Sykes	,
赛克斯	,

WJ Sykes 给出的青霉菌萌发极限是：

[[iː]] [ɑːr; ər] 2° [tuː; tə] 43° [siː] . (35° [tuː; tə] 110° [ef] .) ,

[	E	]	are	2°	to	43°	C	.	(	35°	to	110°	F	.	)	,
[	E	]	是	2°	到	43°	C	.	(	35°	到	110°	F	.	)	,

[E] 为 2° 至 43° C.（35° 至 110° F.），

[ænd; ənd][ðə; ði][moʊst] ['feɪvərəbl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] 22° [tuː; tə] 26° [siː] . (72° [tuː; tə] 79° [ef] .) .

and	the	most	favorable	temperature	22°	to	26°	C	.	(	72°	to	79°	F	.	)	.
和	这	最多	有利	温度	22°	到	26°	C	.	(	72°	到	79°	F	.	)	.

最适宜的温度为 22°C 至 26°C（72°F 至 79°F）。

[ðɪs] ['ɔːθər] [steɪts] ['ɔːlsoʊ] [ðæt] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][pæs'tə:][ðə; ði][draɪ] [spɔːz] [rɪ'teɪnd] [ðer; ðər]

This	author	states	also	that	according	to	Pasteur	the	dry	spores	retained	their
这	作者	各州	还	那	根据	到	巴斯德	这	干燥	孢子	保留	他们的

[vaɪ'tælətɪ][æt; ət] 108° [siː] . (226° [ef] .) ,

vitality	at	108°	C	.	(	226°	F	.	)	,
活力	在	108°	C	.	(	226°	F	.	)	,

该作者还指出，根据巴斯德的说法，干燥的孢子在 108°C (226°F) 下仍保持活力。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [suːn] [kɪld] [wen] [ɪ'mɜːrst] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

but	that	they	were	soon	killed	when	immersed	in	boiling	water	.
但	那	他们	是	很快	被杀	什么时候	沉浸式	在	沸腾	水	.

但它们浸入沸水中后很快就被杀死了。

- [[ef]] [k'woʊts][pæs'tə:][æz; əz] ['seɪɪŋ] [ðæt] [ðə; ði][kə'nɪdiə][ɑːr; ər] [kɪld] [ɪf] [ɪk'spoʊzd][tuː; tə]

Klöcker	[	F	]	quotes	Pasteur	as	saying	that	the	conidia	are	killed	if	exposed	to
-	[	F	]	引号	巴斯德	作为	说	那	这	分生孢子	是	被杀	如果	裸露	到

[ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 127° [tuː; tə] 132° [siː] . [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ,

a	temperature	of	127°	to	132°	C	.	for	half	an	hour	,
一个	温度	的	127°	到	132°	C	.	为了	一半	一个	小时	,

Klöcker[F]引用巴斯德的话说，如果将分生孢子暴露在127°C至132°C的温度下半小时，就会被杀死。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðeɪ] [rɪ'teɪn] [laɪf][æt; ət] 119° [tuː; tə] 121° [siː] .

but	that	they	retain	life	at	119°	to	121°	C	.
但	那	他们	保持	生活	在	119°	到	121°	C	.

但它们在 119° 至 121° C 的温度下仍能存活。

[ə; eɪ] ['sɪriːz] [ʌv; əv] [tests] [wʌz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði]['θɜːrm(ə)l] [deθ] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði]

A	series	of	tests	was	made	to	determine	the	thermal	death	point	of	the
一个	系列	的	测试	曾是	制成	到	决定	这	热的	死亡	观点	的	这

[mɔɪst] [ænd; ənd][draɪ][kə'nɪdiə][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [juːst] [ɪn][ðə; ði]

moist	and	dry	conidia	of	the	Penicillium	used	in	the
潮湿	和	干燥	分生孢子	的	这	青霉菌	用过的	在	这

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] ,

experiments	,
实验	,

为了确定实验中所用青霉菌干湿分生孢子的热致死点，进行了一系列试验。

[ə; eɪ] [jʌŋ] , ['vɪgərəs] [dɪ'veləpmənt] [ɑːn] ['ketʃəp] ['biːɪŋ] [juːst] .

a	young	,	vigorous	development	on	ketchup	being	used	.
一个	年轻的	,	蓬勃	发展	在	番茄酱	存在	用过的	.

番茄酱的使用方面出现了一种年轻而充满活力的发展趋势。

[ðə; ði][flɑːsks][wɜːr; wər][kept] ['ʌndər][ˌɑːbzər'veɪʃ(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [mʌnθ] ['æftər][ðə; ði] [tests] [wɜːr; wər]

The	flasks	were	kept	under	observation	for	a	month	after	the	tests	were
这	烧瓶	是	保留	在下面	观察	为了	一个	月	后	这	测试	是

[meɪd] ,

made	,
制成	,

试验结束后，将烧瓶置于观察期一个月。

[æz; əz][ɪn] ['meni] ['keɪsɪz][ə; eɪ] [dɪ'veləpmənt] [dʌz] [nɑːt] [ə'kɜːr] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl][taɪm] .

as	in	many	cases	a	development	does	not	occur	in	the	usual	time	.
作为	在	许多	案例	一个	发展	做	不是	发生	在	这	通常	时间	.

因为在很多情况下，事态的发展并不会按照通常的时间发生。

[ðə; ði] [haɪ] ['temprətʃəz] [ə'plaɪd] [fɔ:r; fər] [lɔ:ŋgər] [pɪrɪədz] [ʌv; əv] [taɪm] [wɜ:r; wər] [traɪd] [fɜ:rst] ,

The	high	temperatures	applied	for	longer	periods	of	time	were	tried	first	,
这	高的	温度	应用	为了	更长	时期	的	时间	是	尝试	第一的	,

首先尝试了长时间施加高温的方法，

[bʌt; bət] [bəuθ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ænd; ənd] [taɪm] [wɜ:r; wər] [rɪ'djʊst] [æz; əz] [rɪ'zʌlts] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

but	both	temperature	and	time	were	reduced	as	results	from	the
但	两个都	温度	和	时间	是	减少	作为	结果	从	这

['sɪri:z] [wɜ:r; wər] [əb'teɪnd] .

series	were	obtained	.
系列	是	获得	.

但随着系列实验结果的获得，温度和时间均有所降低。

['oʊnli] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] [əb'teɪnɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['faɪn(ə)l] [tests] [ɑ:r; ər] ['gɪv(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] ['teɪbl] .

Only	the	conditions	obtaining	in	the	final	tests	are	given	in	the	table	.
仅有的	这	状况	获得	在	这	最终的	测试	是	给定	在	这	桌子	.

表中仅列出最终测试中获得的条件。

[ˌaɪ 'ti:] [wʌz; wəz] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ju:st] [dɪd] [nɑ:t] [hæv; həv] [ðə; ði] [haɪ] [rɪ'zɪstəns]

It	was	found	that	the	Penicillium	used	did	not	have	the	high	resistance
它	曾是	成立	那	这	青霉菌	用过的	做过	不是	有	这	高的	反抗

[sə'poʊzd; sə'poʊzɪd] .

supposed	.
据称	.

研究发现，所使用的青霉菌并没有预期的那么高的耐药性。

[ðə; ði] [tests] [wɜ:r; wər] [meɪd] [ɪn] [smɔ:l] [flæt] - ['bɔtəmd] - - [ˌsi: 'si:] [flɑ:sks] ,

The	tests	were	made	in	small	flat	-	bottomed	10	-	cc	flasks	,
这	测试	是	制成	在	小的	平坦的	-	底部	-	-	cc	烧瓶	,

测试是在容量为10毫升的小型平底烧瓶中进行的。

[tə'meɪtoʊ] ['bu:jɑ:n] ['bi:ɪŋ] [ju:st] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] [tests] [ɑ:n] [mɔɪst] [kə'nɪdiə] .

tomato	bouillon	being	used	for	the	tests	on	moist	conidia	.
番茄	肉汤	存在	用过的	为了	这	测试	在	潮湿	分生孢子	.

番茄清汤用于对湿润分生孢子进行测试。

[ðə; ði] ['bu:jɑ:n] [wʌz; wəz] [ju:st] [soʊ] [æz; əz] [tu:; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [kə'nɪdiə] [ɪn] [ə; eɪ] ['nu:trətɪv] ['mi:diəm]

The	bouillon	was	used	so	as	to	have	the	conidia	in	a	nutritive	medium
这	肉汤	曾是	用过的	所以	作为	到	有	这	分生孢子	在	一个	营养	中等的

['æftər] [ðə; ði] [test] [wʌz; wəz] [meɪd] ,

after	the	test	was	made	,
后	这	测试	曾是	制成	,

使用肉汤是为了在试验结束后将分生孢子置于营养培养基中。

[wɪ'ðaʊt] [træns'fɜ:rɪŋ] .

without	transferring	.
没有	转移	.

无需转账。

[ðə; ði] [taɪm] [fɔ:r; fər] [ðoʊz] [æt; ət] 100° [si:] . [wʌz; wəz] ['estɪmeɪtɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv]

The	time	for	those	at	100°	C	.	was	estimated	from	the	time	of
这	时间	为了	那些	在	100°	C	.	曾是	估计的	从	这	时间	的

[ˌebə'lɪʃən] .

ebullition	.
沸腾	.

温度达到 100°C 时的时间是根据沸腾时间估算的。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['spesɪfaɪd] [taɪm] , [ðə; ði][flɑ:sks][wɜ:r; wər] [ku:ld] ['prɑ:mptli] ['ʌndər]

At	the	end	of	the	specified	time	,	the	flasks	were	cooled	promptly	under
在	这	结尾	的	这	指定的	时间	,	这	烧瓶	是	冷却	及时	在下面

['rʌnɪŋ] ['wɔ:tər] .

running	water	.
跑步	水	.

规定时间结束后，立即用流水冷却烧瓶。

[æz; əz][ðə; ði][flæt] ['bɔtəms] [geɪv] [kəm'pærətɪvli] [lɑ:rdʒ] ['sɜ:rfɪs] ,

As	the	flat	bottoms	gave	comparatively	large	surface	,
作为	这	平坦的	底部	给予	比较	大的	表面	,

由于平坦的底部提供了相对较大的表面积，

[ðə; ði] ['hi:tɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ku:lɪŋ] [kʊd; kəd][bi:; bi][ɪ'fɛktəd, ɪ'fɛktɪd, 'i:fɛktəd, 'i:fɛktɪd][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:rt]

the	heating	and	the	cooling	could	be	effected	in	a	short
这	加热	和	这	冷却	可以	是	受影响	在	一个	短的

[taɪm] .

time	.
时间	.

加热和冷却可以在短时间内完成。

[fɔ:r; fər][ðə; ði] [tests] [bɪ'loʊ] 100° [si:] . [ə; eɪ]['ves(ə)l][ʌv; əv]['wɔ:tər][wʌz; wəz] ['hi:tɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd]

For	the	tests	below	100°	C	.	a	vessel	of	water	was	heated	to	the	desired
为了	这	测试	以下	100°	C	.	一个	血管	的	水	曾是	加热	到	这	想要的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

temperature	,
温度	,

对于低于100°C的测试，将一容器水加热到所需温度。

[ænd; ənd][ðə; ði][flɑ:sks][wɜ:r; wər] [ɪ'mɜ:rst] [ɪn][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] ['ʃeɪkən] ['kɑ:nstəntli] .

and	the	flasks	were	immersed	in	it	and	shaken	constantly	.
和	这	烧瓶	是	沉浸式	在	它	和	摇晃	不断地	.

将烧瓶浸入溶液中并不断摇晃。

[ðə; ði][draɪ][kə'nɪdiə][wɜ:r; wər] [pleɪst] [ɪn][test] [tjʊb] [wɪtʃ] [wɜ:r; wər] [ɪ'mɜ:rst] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]

The	dry	conidia	were	placed	in	test	tubes	which	were	immersed	in	boiling	water
这	干燥	分生孢子	是	放置	在	测试	管子	哪个	是	沉浸式	在	沸腾	水

[fɔ:r; fər][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [taɪm][ænd; ənd] [ku:ld] ['ʌndər] ['rʌnɪŋ] ['wɔ:tər] ,

for	the	desired	time	and	cooled	under	running	water	,
为了	这	想要的	时间	和	冷却	在下面	跑步	水	,

将干燥的分生孢子放入试管中，浸入沸水中达到所需时间，然后在流水下冷却。

['æftər] [wɪtʃ] - [ˌsi: 'si:][ʌv; əv]['sterəlaɪzd][tə'meɪtoʊ] ['bu:jɑ:n] [wʌz; wəz] ['ædɪd] .

after	which	10	cc	of	sterilized	tomato	bouillon	was	added	.
后	哪个	-	cc	的	已灭菌	番茄	肉汤	曾是	额外	.

之后加入10毫升灭菌番茄汤。

['æftər] [dɪ'tɜ:rmɪnɪŋ] [ðə; ði] [deθ] [pɔɪnt] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] [ænd; ənd]['faɪndɪŋ][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][bi:; bi] [mʌtʃ]

After	determining	the	death	point	in	this	manner	and	finding	it	to	be	much
后	确定	这	死亡	观点	在	这	方式	和	寻找	它	到	是	很多

['loʊər] [ðæn; ðən][hæd; həd] [bɪn] [sə'poʊzd; sə'poʊzɪd] ,

lower	than	had	been	supposed	,
降低	比	有	到过	据称	,

用这种方法确定死亡点后，发现它比预想的要低得多。

[ˌaɪ 'ti:][wʌz; wəz][dɪ'saɪdɪd][tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði][test] [ə'gen] , [bʌt; bət]['ju:zɪŋ] ['ketʃəp] [æz; əz][ðə; ði]

it	was	decided	to	make	the	test	again	,	but	using	ketchup	as	the
它	曾是	决定	到	制作	这	测试	再次	,	但	使用	番茄酱	作为	这

['mi:diəm] .

medium	.
中等的	.

决定再次进行测试，但这次使用番茄酱作为介质。

[ten] ['græmz] [ʌv; əv] ['ketʃəp] [wɜːr; wər] ['sterəlaɪzd] , [ðen] [ɪ'nɑːkjuleɪtɪd] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['vɪgərəs] [groʊθ]

Ten	grams	of	ketchup	were	sterilized	,	then	inoculated	from	a	vigorous	growth
十	克	的	番茄酱	是	已灭菌	,	然后	接种	从	一个	蓬勃	生长

[ʌv; əv] [moʊld] ,

of	mold	,
的	模具	,

将10克番茄酱进行灭菌处理，然后接种生长旺盛的霉菌。

[ænd; ənd] ['testɪd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [set] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] [wʌz; wəz] [juːst] .

and	tested	with	a	set	in	which	the	tomato	bouillon	was	used	.
和	测试	和	一个	放	在	哪个	这	番茄	肉汤	曾是	用过的	.

并用番茄汤块进行了测试。

[fɔːr; fər] [ðoʊz] [bɪ'loʊ] 100° [siː] . [ðə; ði] [tuː] [flɑːsks] [wɪtʃ] [wɜːr; wər] [tuː; tə] [rɪ'siːv] [ðə; ði] [seɪm]

For	those	below	100°	C	.	the	two	flasks	which	were	to	receive	the	same
为了	那些	以下	100°	C	.	这	二	烧瓶	哪个	是	到	收到	这	相同的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [wɜːr; wər] [held] [ɪn] [ðə; ði] ['ves(ə)l] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ,

temperature	were	held	in	the	vessel	of	water	at	the	same	time	,
温度	是	握住	在	这	血管	的	水	在	这	相同的	时间	,

对于温度低于100°C的情况，将两个需要达到相同温度的烧瓶同时放入盛有水的容器中。

[soʊ] [ðæt] [-]

so	that	[	32	]
所以	那	[	-	]

因此[32]

[æz; əz] ['nɪrli] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] [ðə; ði] ['triːtmənt] [wʊd] [biː; bi] [aɪ'dentɪk(ə)l] .

as	nearly	as	possible	the	treatment	would	be	identical	.
作为	几乎	作为	可能的	这	治疗	会	是	完全相同的	.

治疗方法将尽可能完全相同。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [rɪ'zʌlts] [wɜːr; wər] [əb'teɪnd] :

The	following	results	were	obtained	:
这	下列的	结果	是	获得	:

得到以下结果：

['θɜːrm(ə)l] [deθ] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [mɔɪst] [ænd; ənd] [draɪ] [kə'nɪdiə] [ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .

Thermal	death	point	of	moist	and	dry	conidia	of	Penicillium	.
热的	死亡	观点	的	潮湿	和	干燥	分生孢子	的	青霉菌	.

青霉菌湿孢子和干孢子的热致死点。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] - [ˌsiː 'siː] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] ['buːjɑːn] .

PENICILLIUM	IN	10	CC	OF	TOMATO	BOUILLON	.
青霉菌	在	-	CC	的	番茄	肉汤	.

10毫升番茄清汤中加入青霉菌。

[noʊ] . [ʌv; əv] [ɪk'sperɪmənt] .

No	.	of	experiment	.
不	.	的	实验	.

实验次数。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Temperature	.
温度	.

温度。

[taɪm] [ʌv; əv] ['hiːtɪŋ] .

Time	of	heating	.
时间	的	加热	.

加热时间。

[taɪm]
Time
时间

时间

[bɪˈfɔːr]
before
前

前

[ˌdʒɜːrmɪˈneɪʃ(ə)n] .
germination **.**
发芽 .

发芽。

[ˈpɪriəd] [ʌv; əv][ˌɑːbzərˈveɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [diˈveləpmənts] .
Period **of** **observation** **and** **developments** **.**
时期 的 观察 和 发展 .

观察和发展期。

°C .
°C **.**
°C .

摄氏度。

[ˈmɪnɪts] .
Minutes **.**
分钟 .

分钟。

[deɪz] .
Days **.**
天 .

天。

[wʌn] - ½ [θriː][dɑːrk] [strɪŋz] [frʌm; frəm] [spɔːz] ; [naɪn] [deɪz] ; [noʊ] [dɪˈveləpmənt] . [ˌtuːˈtuː] - - -
1 **85** **½** **3** **Dark** **strings** **from** **spores** **;** **9** **days** **;** **no** **development** **.** **2** **80** **13** **75**
1 - ½ 3 黑暗的 字符串 从 孢子 ; 9 天 ; 不 发展 . 2 - - -
- - [faɪv]
14 **70** **5**
- - 5

1 85 ½ 3 孢子丝状物呈深色；9天；无发育。2 80 13 75 14 70 5

[faɪv] - [faɪv][θriː][dɑːrk] [strɪŋz] [ˈrʌnɪŋ] [frʌm; frəm] [spɔːz] ; [naɪn] [deɪz] ; [groʊθ] [ˈnɔːrm(ə)l] , [spɑːts]
5 **65** **5** **3** **Dark** **strings** **running** **from** **spores** **;** **9** **days** **;** **growth** **normal** **,** **spots**
5 - 5 3 黑暗的 字符串 跑步 从 孢子 ; 9 天 ; 生长 普通的 , 地点
[ɑːn] [ˈsɜːrfɪs] .
on **surface** **.**
在 表面 .

5 65 5 3 孢子发出深色丝状物；9 天；生长正常，表面有斑点。

[sɪks] - [faɪv][θriː][duː] .
6 **60** **5** **3** **Do** **.**
6 - 5 3 做 .

6 60 5 3 做。

['sɛvən] - [faɪv][θriː][duː] .
7 **55** **5** **3** **Do** **.**
7 - 5 3 做 .

7 55 5 3 做。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] - [ˌsiː 'siː][ʌv; əv] ['ketʃəp] . [wʌn] - - - - - - - ½
PENICILLIUM **IN** **10** **CC** **OF** **KETCHUP** **.** **1** **100** **32** **100** **23** **100** **14** **100** **½**
青霉菌 在 - CC 的 番茄酱 . 1 - - - - - - - ½

10毫升番茄酱中的青霉菌含量。1 100 32 100 23 100 14 100 ½

[faɪv] - ['ɪnstənt] .
5 **100** **Instant** **.**
5 - 立即的 .

100 速溶。

[sɪks] - ½ [ˌtuː'tuː] ['kɑːləniz] [ɑːn][saɪdz] ; [eɪt] [deɪz] ; ['sɜːrfɪs] ['kʌvərd] , [griːn] .
6 **85** **½** **2** **Colonies** **on** **sides** **;** **8** **days** **;** **surface** **covered** **,** **green** **.**
6 - ½ 2 殖民地 在 侧面 ; 8 天 ; 表面 涵盖 , 绿色的 .

6 85 ½ 2 菌落生长在侧面；8 天；表面覆盖，呈绿色。

['sɛvən] - [wʌn][ˌtuː'tuː][duː] .
7 **80** **1** **2** **Do** **.**
7 - 1 2 做 .

7 80 1 2 做。

[eɪt] - [wʌn][ˌtuː'tuː][duː] .
8 **75** **1** **2** **Do** **.**
8 - 1 2 做 .

8 75 1 2 做。

[naɪn] - [faɪv][eɪt]['kɑːləni][ɑːn] ['sɜːrfɪs] .
9 **70** **5** **8** **Colony** **on** **surface** **.**
9 - 5 8 殖民地 在 表面 .

9 70 5 8 表面菌落。

- - [faɪv][naɪn][duː] .
10 **65** **5** **9** **Do** **.**
- - 5 9 做 .

10 65 5 9 做。

- - [faɪv][θriː] ['kɑːləniz] [ɑːn][saɪdz] ; [eɪt] [deɪz] ; ['sɜːrfɪs] ['kʌvərd] , [griːn] .
11 **60** **5** **3** **Colonies** **on** **sides** **;** **8** **days** **;** **surface** **covered** **,** **green** **.**
- - 5 3 殖民地 在 侧面 ; 8 天 ; 表面 涵盖 , 绿色的 .

11 60 5 3 菌落生长在侧面；8 天；表面覆盖，呈绿色。

- - [faɪv][fɔːr][duː] .
12 **55** **5** **4** **Do** **.**
- - 5 4 做 .

12 55 5 4 做。

- [ˌtuː'tuː] [rɪŋ] [ə'raʊnd] [saɪdz] ; [θriː] [deɪz] ; ['sɜːrfɪs] ['nɪrli] ['kʌvərd] .
13 **2** **Ring** **around** **sides** **;** **3** **days** **;** **surface** **nearly** **covered** **.**
- 2 戒指 大约 侧面 ; 3 天 ; 表面 几乎 涵盖 .

13 2 环在四周；3 天；表面几乎被覆盖。

[draɪ] [kə'nɪdiə] .
DRY **CONIDIA** **.**
干燥 分生孢子 .

干燥的分生孢子。

[wʌn] - - [fɔːr] [rʌf] [ə'pɪrəns] , [laɪk] [ðæt] [ɪn] ['ketʃəp] .
1 **100** **10** **4** **Rough** **appearance** **,** **like** **that** **in** **ketchup** **.**
1 - - 4 粗糙的 外貌 , 喜欢 那 在 番茄酱 .

1 100 10 4 外观粗糙，像番茄酱一样。

[ˌtuː'tuː] - - [fɔːr][duː] .
2 **100** **15** **4** **Do** **.**
2 - - 4 做 .

2 100 15 4 做。

[θriː] - - ['sɛvən] [slaɪt] [groʊθ] .
3 **100** **20** **7** **Slight** **growth** **.**
3 - - 7 轻微 生长 .

3 100 20 7 略有增长。

[fɔːr] - - - [groʊθ] ['berli] [pər'septəb(ə)l] .
4 **100** **25** **10** **Growth** **barely** **perceptible** **.**
4 - - - 生长 仅仅 可感知的 .

4 100 25 10 增长几乎察觉不到。

[faɪv] - - - [duː] .
5 **100** **30** **10** **Do** **.**
5 - - - 做 .

5 100 30 10 做。

[sɪks] - - [kə'nɪdiə] [steɪnd] ['redɪli] , ['ʃoʊɪŋ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [ded] .
6 **100** **35** **Conidia** **stained** **readily** **,** **showing** **they** **were** **dead** **.**
6 - - 分生孢子 染色 容易 , 显示 他们 是 死的 .

6 100 35 分生孢子很容易被染色，表明它们已经死亡。

[jiːst] .
YEAST **.**
酵母 .

酵母。

[wʌn] - [faɪv][ˌtuː'tuː] ['rɪŋk(ə)ld] [fɪlm] ; ['lɪkwɪd]['tɜːrbɪd] .
1 **55** **5** **2** **Wrinkled** **film** **;** **liquid** **turbid** **.**
1 - 5 2 皱 电影 ; 液体 混浊 .

1 55 5 2 皱褶薄膜；液体浑浊。

[ˌtuː'tuː] - [faɪv][ˌtuː'tuː][duː] .
2 **60** **5** **2** **Do** **.**
2 - 5 2 做 .

2 60 5 2 做。

[θriː] - [faɪv][ˌtuː'tuː] [θɪn] , [smuːð] [fɪlm] ; ['lɪkwɪd] [klɪr] . [fɔːr] - - - [faɪv]
3 **65** **5** **2** **Thin** **,** **smooth** **film** **;** **liquid** **clear** **.** **4** **70** **55** **75** **5**
3 - 5 2 薄的 , 光滑的 电影 ; 液体 清除 . 4 - - - 5

3 65 5 2 薄而光滑的薄膜；液体清澈。4 70 55 75 5

[sɪks] - ['ɪnstənt] .
6 **100** **Instant** **.**
6 - 立即的 .

6 100 速溶。

[ðə; ði] [mɔɪst] [hiːt] [wʌz; wəz] ['veri] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv][ɪn] [dis'trɔiŋ] [ðə; ði][vaɪ'tæləti][ʌv; əv][ðə; ði][kə'nɪdiə]
The **moist** **heat** **was** **very** **effective** **in** **destroying** **the** **vitality** **of** **the** **conidia**
这 潮湿 热 曾是 非常 有效的 在 摧毁 这 活力 的 这 分生孢子
[ʌv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] ,
of **Penicillium** **,**
的 青霉菌 ,

湿热环境能非常有效地破坏青霉菌分生孢子的活力。

[ðə; ði] [deθ] [pɔɪnt] ['biːɪŋ] 27° [siː] . ['haɪər] [ðæn; ðən][ðə; ði]['mæksɪməm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər]
the **death** **point** **being** **27°** **C** **.** **higher** **than** **the** **maximum** **temperature** **for**
这 死亡 观点 存在 27° C . 更高 比 这 最大限度 温度 为了
[ˌdʒɜːrmɪ'neɪʃ(ə)n][æz; əz]['gɪv(ə)n][baɪ] ['saɪks] .
germination **as** **given** **by** **Sykes** **.**
发芽 作为 给定 经过 赛克斯 .

死亡温度比 Sykes 给出的最高发芽温度高 27°C。

[ðə; ði] ['hiːtɪŋ] [wʌz; wəz] [mɔːr] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv][ɪn] [dis'trɔiŋ] [dʒəːmz] [wen] [ə'plaɪd] [tuː; tə] ['buːjɑːn]

The	heating	was	more	effective	in	destroying	germs	when	applied	to	bouillon
这	加热	曾是	更多的	有效的	在	摧毁	细菌	什么时候	应用	到	肉汤

[ðæn; ðən][tuː; tə] ['ketʃəp] ,

than	to	ketchup	,
比	到	番茄酱	,

加热杀菌对肉汤的效果比对番茄酱的效果更好。

[noʊ] [dɪ'veləpmənt] ['teɪkɪŋ] [pleɪs] [fɔːr; fər] ['eni] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ə'bʌv] 65° [siː] . , ['iːv(ə)n] [wen]

no	development	taking	place	for	any	temperature	above	65°	C	.	,	even	when
不	发展	采取	地方	为了	任何	温度	多于	65°	C	.	,	甚至	什么时候

[ə'plaɪd] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] .

applied	for	a	short	time	.
应用	为了	一个	短的	时间	.

即使短时间施加在高于 65°C 的温度下，也不会发生任何反应。

[ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [ðə; ði] ['loʊər] ['temprətʃəz] [fɔːr; fər][ðə; ði][lɔːŋgər] [pɪrɪədz] [ʌv; əv][taɪm][wɜːr; wər]

In	the	ketchup	the	lower	temperatures	for	the	longer	periods	of	time	were
在	这	番茄酱	这	降低	温度	为了	这	更长	时期	的	时间	是

[mɔːr] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv][ɪn] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] ,

more	effective	in	checking	the	development	,
更多的	有效的	在	检查	这	发展	,

在番茄酱的制作过程中，较低温度持续较长时间能更有效地抑制其发酵。

['iːv(ə)n] [ðoʊ] [ðeɪ] [dɪd][nɑːt] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði][vaɪ'tæləti] .

even	though	they	did	not	destroy	the	vitality	.
甚至	尽管	他们	做过	不是	破坏	这	活力	.

即使它们没有摧毁生命力。

[ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ʌv; əv][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [naɪn][ænd; ənd] - ,

In	the	ketchup	,	with	the	exception	of	Nos	.	9	and	10	,
在	这	番茄酱	,	和	这	例外	的	编号	.	9	和	-	,

除了9号和10号之外，番茄酱中的其他口味都是如此。

[ðə; ði] ['kɑːləniz] ['stɑːrtɪd] [ɪn'veriəbli] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][flɑːsks] .

the	colonies	started	invariably	along	the	sides	of	the	flasks	.
这	殖民地	开始	总是	沿着	这	侧面	的	这	烧瓶	.

菌落总是从烧瓶壁上开始生长。

[ðə; ði] ['greɪtər] ['ækses][ʌv; əv] [er] [tuː; tə] [ðoʊz] [ɑːn][ðə; ði][saɪdz] [wʊd] [-]

The	greater	access	of	air	to	those	on	the	sides	would	[	33	]
这	更大的	使用权	的	空气	到	那些	在	这	侧面	会	[	-	]

两侧的人更容易接触到空气[33]

[ə'kaʊnt] [fɔːr; fər] [ðɪs] .

account	for	this	.
帐户	为了	这	.

请解释这一点。

[ðə; ði][kə'nɪdiə][ɑːn][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][flɑːsks][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [naɪn][ænd; ənd] - [mʌst; məst][hæv; həv] [bɪn]

The	conidia	on	the	sides	of	flasks	Nos	.	9	and	10	must	have	been
这	分生孢子	在	这	侧面	的	烧瓶	编号	.	9	和	-	必须	有	到过

[dɪ'strɔɪd] ,

destroyed	,
损毁	,

9号和10号烧瓶侧壁上的分生孢子肯定已经被破坏了。

[æz; əz][noʊ] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] [ɪn] ['iːðər] [keɪs] [ɪk'sept] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

as	no	development	took	place	in	either	case	except	in	the	center	of	the	surface	.
作为	不	发展	采取	地方	在	任何一个	案件	除了	在	这	中心	的	这	表面	.

除了表面中心以外，两种情况下都没有发生任何发展。

[ðə; ði][draɪ][kə'nɪdiə][wɜːr; wər] [dɪ'strɔɪd] [æt; ət] 100° [siː] . [wen] ['hiːtɪd] [fɔːr; fər]['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts]

The	dry	conidia	were	destroyed	at	100°	C	.	when	heated	for	thirty	-	five	minutes
这	干燥	分生孢子	是	损毁	在	100°	C	.	什么时候	加热	为了	三十	-	五	分钟

;
;
;

干燥的分生孢子在 100°C 下加热 35 分钟后被破坏;

[ðeɪ] [dɪd][nɑːt] [riːtʃ] [ə; eɪ]['nɔːrm(ə)l] [dɪ'veləpmənt] [ɪn]['eni] [keɪs] , ['iːv(ə)n] [wen] ['hiːtɪd] [fɔːr; fər]['oʊnli]

they	did	not	reach	a	normal	development	in	any	case	,	even	when	heated	for	only
他们	做过	不是	抵达	一个	普通的	发展	在	任何	案件	,	甚至	什么时候	加热	为了	仅有的

[ten] ['mɪnɪts] ,

ten	minutes	,
十	分钟	,

即使只加热十分钟，它们也始终未能达到正常发育状态。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði][kə'nɪdiə] ['biːɪŋ] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] [ðɪs] ['triːtmənt] .

many	of	the	conidia	being	destroyed	by	this	treatment	.
许多	的	这	分生孢子	存在	损毁	经过	这	治疗	.

这种处理方法可以杀死许多分生孢子。

[wer] [dɪ'veləpmənt] [feɪld] [tuː; tə] [teɪk] [pleɪs] , [ðə; ði][kə'nɪdiə][wɜːr; wər] [steɪnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wɔːtər]

Where	development	failed	to	take	place	,	the	conidia	were	stained	with	a	water
在哪里	发展	失败的	到	拿	地方	,	这	分生孢子	是	染色	和	一个	水

[sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv] ['iəsɪn] ,

solution	of	eosin	,
解决方案	的	伊红	,

如果发育未能成功，则用伊红水溶液对分生孢子进行染色。

[soʊ][æz; əz][tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [ðæt][ðə; ði] [ɪ'fekt] [wʌz; wəz] [deθ] , [ænd; ənd][nɑːt][æn; ən] [ə'restɪd]

so	as	to	be	sure	that	the	effect	was	death	,	and	not	an	arrested
所以	作为	到	是	当然	那	这	影响	曾是	死亡	,	和	不是	一个	被捕

[dɪ'veləpmənt] .

development	.
发展	.

为了确定其结果是死亡，而不是发育停滞。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ʌv; əv][ðə; ði] [tests] [duː][nɑːt] [ə'griː] [wɪð; wɪθ] [ðoʊz] [əb'teɪnd] [ɪn]['fækt(ə)ri] ['præktɪs] ,

The	results	of	the	tests	do	not	agree	with	those	obtained	in	factory	practice	,
这	结果	的	这	测试	做	不是	同意	和	那些	获得	在	工厂	实践	,

测试结果与工厂实际操作中获得的结果不符。

[wer] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [kʊkt] [æt; ət] 100° [siː] . [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd]

where	the	ketchup	is	cooked	at	100°	C	.	for	at	least	forty	minutes	and
在哪里	这	番茄酱	是	煮熟	在	100°	C	.	为了	在	至少	四十	分钟	和

['sʌmtaɪmz] [fɔːr; fər]['fɪfti][ɔːr]['fɪfti] - [faɪv] ['mɪnɪts] ,

sometimes	for	fifty	or	fifty	-	five	minutes	,
有时	为了	五十	或者	五十	-	五	分钟	,

其中番茄酱在100摄氏度下烹煮至少40分钟，有时甚至50或55分钟。

[di'pendiŋ] [ɑːn][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ðə; ði][pʌlp] .

depending	on	the	consistency	of	the	pulp	.
取决于	在	这	一致性	的	这	纸浆	.

根据纸浆的稠度而定。

[ˌhistə'lɔdʒikəl] ['strʌktʃər] [ʌv; əv] ['ketʃəp] .

HISTOLOGICAL	STRUCTURE	OF	KETCHUP	.
组织学	结构	的	番茄酱	.

番茄酱的组织结构。

[ɪn] ['ketʃəp] [ɑːr; ər] [faʊnd] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] ['veriəs] ['tɪsjuːz, 'tɪʃuːz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] ['broʊkən]

In	ketchup	are	found	parts	of	all	the	various	tissues	of	the	tomato	broken
在	番茄酱	是	成立	部分	的	全部	这	各种各样的	组织	的	这	番茄	破碎的

['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [baɪ] [ðə; ði] ['ækʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['saɪkloʊn] .

into	fine	pieces	by	the	action	of	the	cyclone	.
进入	美好的	件	经过	这	行动	的	这	气旋	.

番茄酱中含有番茄各种组织的部分成分，这些成分在旋风的作用下被分解成细小的碎片。

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði] [sɪvz] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] , [skɪnz] , [ænd; ənd] ['eni] [lɑːrdʒ] ['piːsɪz] ,

Although	the	sieves	take	out	the	seeds	,	skins	,	and	any	large	pieces	,
虽然	这	筛子	拿	出去	这	种子	,	皮肤	,	和	任何	大的	件	,

虽然筛子可以滤掉种子、果皮和任何较大的碎块，

['pɑːrtɪk(ə)lz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['veriəs] ['tɪsjuːz, 'tɪʃuːz] [ɑːr; ər] ['prez(ə)nt] [ɪn] [saɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər]

particles	of	the	various	tissues	are	present	in	size	sufficient	for
颗粒	的	这	各种各样的	组织	是	展示	在	尺寸	充足的	为了

[aɪˌdentɪfɪ'keɪʃ(ə)n] .

identification	.
鉴别	.

各种组织颗粒的大小足以进行识别。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] [dɪ'stɪŋktɪv] [fitʃər] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [red] ['krɪstələɪn] ['bɑːdɪz] [ɪn] [ðə; ði] [pə'reŋkɪmə] ,

Among	the	distinctive	features	are	the	red	crystalline	bodies	in	the	parenchyma	,
之中	这	独特的	特征	是	这	红色的	结晶体	身体	在	这	薄壁组织	,

其显著特征之一是薄壁组织中的红色结晶体，

[wɪtʃ] [sɜːrv] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['sɜːrt(ə)n] [ɪk'stent] [tuː; tə] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði] [pə'reŋkɪmə] [frʌm; frəm] [ðæt] [ʌv; əv]

which	serve	to	a	certain	extent	to	distinguish	the	parenchyma	from	that	of
哪个	服务	到	一个	肯定	程度	到	区分	这	薄壁组织	从	那	的

['ʌðər] [plænts] [wɪtʃ] [maɪt] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [əˌdʌltə'reɪʃn] ,

other	plants	which	might	be	used	for	adulteration	,
其他	植物	哪个	可能	是	用过的	为了	掺假	,

这在一定程度上可以区分薄壁组织与其他可能被用于掺假的植物的薄壁组织。

[ænd; ənd] [sɜːrv] ['ɔːlsoʊ] [tuː; tə] [ˌdɪfə'renʃieɪt] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] ['kʌlərd]

and	serve	also	to	differentiate	the	natural	from	the	artificially	colored
和	服务	还	到	区分	这	自然的	从	这	人为地	有色

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

也可用于区分天然番茄酱和人工色素番茄酱。

[sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [red] [daɪ] [juːst] ['kʌlɚz] [ɔːl] ['proʊtəplæzəm] [ˌɪndɪ'skrɪmɪnətli] , ['iːv(ə)n] [ðæt] [ʌv; əv]

Some	of	the	red	dye	used	colors	all	protoplasm	indiscriminately	,	even	that	of
一些	的	这	红色的	染料	用过的	颜色	全部	原生质	不加区分地	,	甚至	那	的

[ðə; ði] ['fʌŋgiː] ['prez(ə)nt] ,

the	fungi	present	,
这	真菌	展示	,

有些红色染料会不加选择地将所有原生质染色，甚至包括存在的真菌的原生质。

[ænd; ənd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['kʌlərd] ['ketʃəp] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [pʊr] [stʌf] , [kən'teɪnɪŋ] ['meni] ['fʌŋgiː] ,

and	as	a	colored	ketchup	is	usually	poor	stuff	,	containing	many	fungi	,
和	作为	一个	有色	番茄酱	是	通常	贫穷的	东西	,	包含	许多	真菌	,

[ðə; ði] [moʊld] ['fɪləmənts] ,

the	mold	filaments	,
这	模具	丝状物	,

而且，有色番茄酱通常是劣质产品，含有大量真菌和霉菌丝。

[jiːst] ['sɛlz] , [ænd; ənd] [bæk'tɪriə] [rɪ'siːv] [ðer; ðər] [ʃer] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kʌlər] .

yeast	cells	,	and	bacteria	receive	their	share	of	the	color	.
酵母	细胞	,	和	细菌	收到	他们的	分享	的	这	颜色	.

酵母细胞和细菌也获得了它们所吸收的颜色。

['ʌðər] [red] [daɪ] [juːst] [ɪz][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][faɪn] ['paʊdər] , [wɪtʃ] [dʌz] [nɑːt][goʊ]['ɪntuː][sə'luːʃ(ə)n] ,
Other **red** **dye** **used** **is** **in** **the** **form** **of** **fine** **powder** **,** **which** **does** **not** **go** **into** **solution** **,**
其他 红色的 染料 用过的 是 在 这 形式 的 美好的 粉末 , 哪个 做 不是 去 进入 解决方案 ,

另一种使用的红色染料是细粉末状的，它不会溶解。

[bʌt; bət][ɪz][dɪ'strɪbjuːtɪd][æz; əz] [ɪ'regjələr] ['pɑːrtɪk(ə)lz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][dɪ'stɪŋkt][frʌm; frəm][ðə; ði] [red]
but **is** **distributed** **as** **irregular** **particles** **which** **are** **distinct** **from** **the** **red**
但 是 分布式 作为 不规律的 颗粒 哪个 是 清楚的 从 这 红色的
['krɪstəlaɪn] ['bɑːdɪz] .
crystalline **bodies** **.**
结晶体 身体 .

但它以不规则颗粒的形式分布，与红色晶体体截然不同。

[gʊd] ['ketʃəp] [meɪd] [frʌm; frəm] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz][hæz; həz][ə; eɪ] [kliːn] [ə'pɪrəns] ['redɪli]
Good **ketchup** **made** **from** **whole** **tomatoes** **has** **a** **clean** **appearance** **readily**
好的 番茄酱 制成 从 所有的 西红柿 有 一个 干净的 外貌 容易
[dɪ'stɪŋgwɪʃəbl] ['ʌndər] [ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] ;
distinguishable **under** **the** **microscope** **;**
可区分的 在下面 这 显微镜 ;

用整颗番茄制成的优质番茄酱外观干净，在显微镜下很容易辨认；

[bʌt; bət][ðə; ði] [pʊr] ['ketʃəp] [hæz; həz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ə; eɪ] [ˌsuːpərə'bʌndəns] [ʌv; əv]['fʌŋgiː]['prez(ə)nt] ,
but **the** **poor** **ketchup** **has** **usually** **a** **superabundance** **of** **fungi** **present** **,**
但 这 贫穷的 番茄酱 有 通常 一个 过多 的 真菌 展示 ,
['fʊli] [dɪ'veləpt] ['kɑːləniz] [ʌv; əv][moʊld] ,
fully **developed** **colonies** **of** **mold** **,**
完全 发达 殖民地 的 模具 ,

但劣质番茄酱通常含有大量的真菌，甚至已经形成了完全发育的霉菌菌落。

['meni] [fɔːrmz][ʌv; əv][kə'nɪdiə] , [bɪ'saɪdz] [jiːst] - [laɪk] ['sɛlz] , [ænd; ənd] ['dɪfrənt] [fɔːrmz][ʌv; əv] [bæk'tɪriə]
many **forms** **of** **conidia** **,** **besides** **yeast** **-** **like** **cells** **,** **and** **different** **forms** **of** **bacteria**
许多 表格 的 分生孢子 , 除了 酵母 - 喜欢 细胞 , 和 不同的 表格 的 细菌
.
:
.

除了酵母样细胞外，还有许多形式的分生孢子和不同形式的细菌。

[ɔːl][ʌv; əv] [ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [ded] ,
All **of** **these** **may** **be** **dead** **,**
全部 的 这些 可能 是 死的 ,

这些人可能都已经死了。

[bʌt; bət] ['niːðər] [prɪ'zɜːvətɪvz] [nɔːr]['doʊsɪdʒ][ʌv; əv] ['oʊdərəs]['spaɪsɪz][kæn; kən] [dɪs'gaɪz] [ðer; ðər]
but **neither** **preservatives** **nor** **dosage** **of** **odorous** **spices** **can** **disguise** **their**
但 两者都不 防腐剂 也不 剂量 的 有气味的 香料 能 伪装 他们的
['prez(ə)ns] .
presence **.**
在场 .

但无论是防腐剂还是添加大量香料都无法掩盖它们的存在。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

[ɪn][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪg'zæmɪnd] ,
In some of the ketchup examined ,
在 一些 的 这 番茄酱 检查 ,

在部分被检测的番茄酱中，

[wɪtʃ] [wʌz; wəz][pʊt][ʌp][ɪn] [ə'træktɪv] [fɔːrm][ænd; ənd]['leɪb(ə)ld][æz; əz] ['biːɪŋ] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði]
which was put up in attractive form and labeled as being made from the
哪个 曾是 放 向上 在 吸引人的 形式 和 标签 作为 存在 制成 从 这
[hoʊl] [tə'meɪtoʊz] ,
whole tomatoes ,
所有的 西红柿 ,

它被摆放在漂亮的位置，并贴有标签，说明是用整颗番茄制成的。

[ænd; ənd] [wɪtʃ] [hæd; həd][ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ænd; ənd]['oʊdər][ʌv; əv] [gʊd] ['ketʃəp] ,
and which had the appearance and odor of good ketchup ,
和 哪个 有 这 外貌 和 气味 的 好的 番茄酱 ,

它的外观和气味都像优质番茄酱。

[ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] [ʃoʊd] [ðə; ði]['prez(ə)ns][ʌv; əv] [sʌtʃ] ['kwɑːntətiz][ʌv; əv]['fʌŋgiː][æz; əz][tuː; tə] [liːv]
the microscope showed the presence of such quantities of fungi as to leave
这 显微镜 显示 这 在场 的 这样的 数量 的 真菌 作为 到 离开
[noʊ] [daʊt] [ðæt] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][wɜːr; wər] [spɔɪld] [wen] [kʊkt] .
no doubt that the tomatoes were spoiled when cooked .
不 怀疑 那 这 西红柿 是 被宠坏了 什么时候 煮熟 .

显微镜显示，真菌的数量之多足以证明，这些西红柿在煮熟后已经腐烂。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [priˈzjʊməbl] [ðæt] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['diːlɚz] ['pleɪsɪŋ] [ðɪs] [sɔːrt][ʌv; əv] [stʌf] [ɑːn][ðə; ði]
It is presumable that some of the dealers placing this sort of stuff on the
它 是 推测 那 一些 的 这 经销商 放置 这 种类 的 东西 在 这
['mɑːrkɪt][duː][nɑːt] [noʊ] [ɪts][kən'dɪʃ(ə)n] [ðəm'selvz] ,
market do not know its condition themselves ,
市场 做 不是 知道 它是 状况 他们自己 ,

可以推测，一些将这类物品投放市场销售的商家自己并不了解其状况。

[ænd; ənd] ['iːðər] [baɪ] [ðer; ðər] [pʌlp] [frʌm; frəm] ['ʌðər] ['fæktriz; 'fæktəriz][ɔːr] [trʌst] [ɪts][ˌmænju'fæktʃər] [-]
and either buy their pulp from other factories or trust its manufacture [34]

要么从其他工厂购买纸浆，要么信任其生产[34]

[tuː; tə] [ɪm'plɔɪiːz] [huːz] ['oʊnli] [ker] [ɪz] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ʃæl; ʃəl][hæv; həv][ə; eɪ] [breɪt] ['kʌlər]
to employees whose only care is that the ketchup shall have a bright color
到 雇员 谁 仅有的 关心 是 那 这 番茄酱 将 有 一个 明亮的 颜色
[ænd; ənd][ʃæl; ʃəl] “ [kiːp] .
and shall “ keep .
和 将 “ 保持 .

对于那些只关心番茄酱颜色鲜艳且“保持新鲜”的员工来说，

" [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [moʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd] [kə'nɪdiə] [ɑːr; ər] [dɪ'stɔːrtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ]

"	Some	of	the	mould	filaments	and	conidia	are	distorted	in	the	same	way
"	一些	的	这	模具	丝状物	和	分生孢子	是	扭曲	在	这	相同的	方式

[æz; əz] [ðoʊz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɑːr; ər] [wen] [groʊn] [ɪn] ['ketʃəp] [tuː; tə] [wɪtʃ] ['soʊdiəm]

as	those	of	the	Penicillium	are	when	grown	in	ketchup	to	which	sodium
作为	那些	的	这	青霉菌	是	什么时候	生长	在	番茄酱	到	哪个	钠

['benzoʊˌeɪt][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] .

benzoate	has	been	added	.
苯甲酸盐	有	到过	额外	.

"有些霉菌丝和分生孢子会发生畸变，就像青霉菌在添加了苯甲酸钠的番茄酱中生长时一样。"

[ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪd] [frʌm; frəm] [saʊnd] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [ˌmænjə'fæktʃər] [ɪn][ə; eɪ] ['kliːnli] ['mænər]

The	ketchup	made	from	sound	tomatoes	and	manufactured	in	a	cleanly	manner
这	番茄酱	制成	从	声音	西红柿	和	制造	在	一个	干净利落	方式

[hæz; həz] ['præktɪkli] [noʊ]['fʌŋgiː]['prez(ə)nt] .

has	practically	no	fungi	present	.
有	几乎	不	真菌	展示	.

用新鲜番茄制成，并以清洁方式生产的番茄酱几乎不含真菌。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ðæt] [wʌz; wəz] [juːst] [ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments]

The	ketchup	that	was	used	in	these	experiments
这	番茄酱	那	曾是	用过的	在	这些	实验

[wʌz; wəz] [meɪd] [æt; ət] ['dɪfrənt] [taɪmz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['siːz(ə)n] [ænd; ənd][wʌz; wəz][ʌv; əv] [ðɪs] ['kærəktər]

was	made	at	different	times	during	the	season	and	was	of	this	character
曾是	制成	在	不同的	时代	期间	这	季节	和	曾是	的	这	特点

,

,

,

这些实验中使用的番茄酱是在当季不同时间制作的，并且具有以下特性。

[noʊ]['bɑːt(ə)l] [ɪg'zæmɪnd] ['ʃoʊɪŋ] [moʊld] ['fɪləmənts] [wen] [fɜːrst]['oʊpənd] .

no	bottle	examined	showing	mold	filaments	when	first	opened	.
不	瓶子	检查	显示	模具	丝状物	什么时候	第一的	打开	.

检查的瓶子中，没有一个在首次开启时发现霉菌丝。

[ˌmaɪkrə'skɑːpɪk] [ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][sʌm; səm] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [brændz] .

MICROSCOPIC	EXAMINATION	OF	SOME	COMMERCIAL	BRANDS	.
显微镜	考试	的	一些	商业的	品牌	.

对某些商业品牌进行显微镜检查。

[ɪn] [ɪg'zæmɪnɪŋ] ['ketʃəp] [ðə; ði]['kʌlər] , ['oʊdər] , [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] , ['prez(ə)ns] [ʌv; əv]

In	examining	ketchup	the	color	,	odor	,	amount	of	discoloration	,	presence	of
在	检查	番茄酱	这	颜色	,	气味	,	数量	的	变色	,	在场	的

['fɔːrən] ['tɪʃuː] ,

foreign	tissue	,
外国的	组织	,

检验番茄酱时，需观察其颜色、气味、变色程度以及是否存在异物组织。

['fɔːrən] ['kʌlərɪŋ] ['mætər] , [ɔɪl] , [ænd; ənd]['fʌŋgiː][wɜːr; wər] [dɪ'tɜːrmɪnd] .

foreign	coloring	matter	,	oil	,	and	fungi	were	determined	.
外国的	染色	事情	,	油	,	和	真菌	是	决定	.

检测出异物色素、油和真菌。

[ɪf] [noʊ] [prɪ'zɜːrvətɪv] [wʌz; wəz] ['menʃ(ə)nd] ,

If	no	preservative	was	mentioned	,
如果	不	防腐剂	曾是	提及	,

如果没有提及防腐剂，

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [wʌz; wəz][pʊt][ɪn]['petri; 'pi:tri] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd][ɪ'nɑ:kjuleɪtɪd][wɪð; wɪθ]

some	of	the	ketchup	was	put	in	petri	dishes	and	inoculated	with
一些	的	这	番茄酱	曾是	放	在	培养皿	菜肴	和	接种	和

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [tu:; tə] [dɪ'tɜ:rmɪn] ['weðər] [groʊθ] [kʊd; kəd] [teɪk] [pleɪs] .

Penicillium	to	determine	whether	growth	could	take	place	.
青霉菌	到	决定	无论	生长	可以	拿	地方	.

将部分番茄酱放入培养皿中，并接种青霉菌，以确定是否能够生长。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [igˌzæmi'neiʃənz][ɑ:r; ər] [rɪ'pɔ:rtɪd] , [æz; əz] [ðeɪ] [ˌreprɪ'zent] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][best]

The	following	examinations	are	reported	,	as	they	represent	some	of	the	best
这	下列的	考试	是	据报道	,	作为	他们	代表	一些	的	这	最好的

[noʊn] [brændz][ɑ:n][ðə; ði]['mɑ:rkɪt] :

known	brands	on	the	market	:
已知	品牌	在	这	市场	:

以下报告的检测结果代表了市场上一些最知名的品牌:

[noʊ] . [naɪn] . — ['oʊpənd] [sep'tembər] [ˌtu:'tu:] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ; [paɪnt]['bɑ:t(ə)l] ; [noʊ]

No	.	9	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;	pint	bottle	;	no
不	.	9	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;	品脱	瓶子	;	不

[prɪ'zɜ:rvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ;

preservative	mentioned	;
防腐剂	提及	;

9号——1907年9月2日开瓶；年份不详；品脱瓶装；未提及防腐剂；

[nɑ:t] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks][ʌv; əv] ['fɑ:loʊɪŋ] [jɪr] .

not	spoiled	July	6	of	following	year	.
不是	被宠坏了	七月	6	的	下列的	年	.

次年7月6日未变质。

[ðɪs] ['ketʃəp] [wʌz; wəz] [ˌgærən'ti:d] [tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] [freʃ] , [raɪp] , [tə'meɪtoʊz][baɪ][ə; eɪ]

This	ketchup	was	guaranteed	to	be	made	from	fresh	,	ripe	,	tomatoes	by	a
这	番茄酱	曾是	保证	到	是	制成	从	新鲜的	,	成熟	,	西红柿	经过	一个

[nu:] ['prɑ:ses] .

new	process	.
新的	过程	.

这款番茄酱保证采用新鲜成熟的番茄，并运用全新工艺制成。

[ðə; ði]['kʌlər][ɪz][æn; ən] [ʌn'nætʃrəl] [red] , [hæz; həz][nɑ:t]['feɪdɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði]['oʊdər][ɪz] [gʊd] .

The	color	is	an	unnatural	red	,	has	not	faded	,	and	the	odor	is	good	.
这	颜色	是	一个	不自然	红色的	,	有	不是	褪色	,	和	这	气味	是	好的	.

颜色是那种不自然的红色，没有褪色，而且气味很好。

[ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] [ʃoʊd] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv] [mʌtʃ] [rɪ'fju:z] , [ænd; ənd][lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətiz] [ʌv; əv]

The	microscope	showed	the	presence	of	much	refuse	,	and	large	quantities	of
这	显微镜	显示	这	在场	的	很多	拒绝	,	和	大的	数量	的

['fʌŋgi:] ,

fungi	,
真菌	,

显微镜显示存在大量垃圾和真菌。

[hoʊl] ['kɑ:ləniz] [ʌv; əv][moʊldz] , [ðə; ði] ['fɪləmənts] [dɪ'stɔ:rtɪd] , ['meni] [ji:st] ['sɛlz] , [ænd; ənd] [bæk'tɪriə] .

whole	colonies	of	molds	,	the	filaments	distorted	,	many	yeast	cells	,	and	bacteria	.
所有的	殖民地	的	模具	,	这	丝状物	扭曲	,	许多	酵母	细胞	,	和	细菌	.

大量的霉菌菌落，菌丝扭曲，还有许多酵母细胞和细菌。

[ðə; ði] [red] ['kʌlər] [wʌz; wəz][nɑ:t] [kən'faɪnd] [tu:; tə][ðə; ði] [red] ['krɪstəlaɪn] ['bɑ:dɪz] ,

The	red	color	was	not	confined	to	the	red	crystalline	bodies	,
这	红色的	颜色	曾是	不是	受限	到	这	红色的	结晶体	身体	,

红色并不局限于红色的晶体，

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [ɪn] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] , [bʌt; bət][ðə; ði] [hoʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['proʊtəplæzəm][ʌv; əv][ðə; ði]
as 作为 **is** 是 **the** 这 **case** 案件 **in** 在 **ripe** 成熟 **tomatoes** 西红柿 **,** , **but** 但 **the** 这 **whole** 所有的 **of** 的 **the** 这 **protoplasm** 原生质 **of** 的 **the** 这
['sɛlz] ,
cells 细胞 **,** ,

就像成熟的番茄一样，但细胞的整个原生质，

[ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði] ['nuːkliəs] [ænd; ənd] [nju'kliələs] [wʌz; wəz] [red] , [æz; əz][wɜːr; wər]['ɔːlsoʊ][moʊst][ʌv; əv]
including 包括 **the** 这 **nucleus** 核 **and** 和 **nucleolus** 核仁 **was** 曾是 **red** 红色的 **,** , **as** 作为 **were** 是 **also** 还 **most** 最多 **of** 的
[ðə; ði][moʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd] [jiːst] ,
the 这 **mold** 模具 **filaments** 丝状物 **and** 和 **yeast** 酵母 **,** ,

包括细胞核和核仁在内的所有细胞都呈红色，大多数霉菌丝和酵母菌也呈红色。

['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv][kən'sɪdərəb(ə)l][ˌɑːrtɪ'fɪʃ(ə)l] ['kʌlərɪŋ] ['mætər] .
indicating 表明 **the** 这 **presence** 在场 **of** 的 **considerable** 大量 **artificial** 人造的 **coloring** 染色 **matter** 事情 **.** .

表明其中含有大量人工色素。

[ðə; ði] ['strʌktʃər] ['ɪndɪkeɪtɪd] [ðæt] [ðə; ði] [stɑːk] [hæd; həd] [bɪn] [ˌmænjə'fæktʃər] [frʌm; frəm] “ ['trɪmɪŋz] ,
The 这 **structure** 结构 **indicated** 表明的 **that** 那 **the** 这 **stock** 库存 **had** 有 **been** 到过 **manufactured** 制造 **from** 从 **“** “ **trimmings** 装饰 **,** ,
” [ænd; ənd] ['fɜːrðər] ,
” ” **and** 和 **further** 更远 **,** ,

该结构表明，该库存是由“边角料”制成的，而且，

[ðæt] [ðeɪ] [wɜːr; wər][nɑːt] [freʃ] [wen] [juːst] , [bʌt; bət][hæd; həd] [fər'mentɪd] .
that 那 **they** 他们 **were** 是 **not** 不是 **fresh** 新鲜的 **when** 什么时候 **used** 用过的 **,** , **but** 但 **had** 有 **fermented** 发酵 **.** .

它们使用时已经不新鲜，而是发酵了。

[ðer; ðər][wʌz; wəz][noʊ][ɔɪl]['prez(ə)nt] .
There 那里 **was** 曾是 **no** 不 **oil** 油 **present** 展示 **.** .

没有发现油。

[ðə; ði] “ [nuː] ['prɑːses] ” [ɪz][ə; eɪ] [sək'ses] [ɪn] ['kiːpɪŋ] ['ketʃəp] , [æz; əz][noʊ] [prɪ'zɜːrvətɪv] [ɪz]
The 这 **“** “ **new** 新的 **process** 过程 **”** ” **is** 是 **a** 一个 **success** 成功 **in** 在 **keeping** 保持 **ketchup** 番茄酱 **,** , **as** 作为 **no** 不 **preservative** 防腐剂 **is** 是
['menʃ(ə)nd] .
mentioned 提及 **.** .

这种“新工艺”成功地延长了番茄酱的保质期，因为其中没有提到任何防腐剂。

[ðə; ði] [praɪs] [wʌz; wəz] - [sents] .
The 这 **price** 价格 **was** 曾是 **20** - **cents** 分 **.** .

价格是20美分。

[noʊ] . - . — [ə'nʌðər] ['bɑːt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd][ʌv; əv] ['ketʃəp] ; [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] ,
No 不 **.** . **112** - **.** . **—** — **Another** 其他 **bottle** 瓶子 **of** 的 **the** 这 **same** 相同的 **brand** 品牌 **of** 的 **ketchup** 番茄酱 **;** ; **examined** 检查 **in** 在 **April** 四月 **,** ,
- ;
1908 - **;** ;

第 112 号——同一品牌的另一瓶番茄酱；于 1908 年 4 月检验；

[prɪ'zu:məbli] [ˌmænjə'fæktʃər] [ɪn] - ; [wʌn] - [twelfθ] [ʌv; əv][wʌn][pər][sent][ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt]
presumably **manufactured** **in** **1907** **;** **one** **-** **twelfth** **of** **1** **per** **cent** **of** **sodium** **benzoate**
想必 制造 在 - ; 一 - 第十二 的 1 每 中心 的 钠 苯甲酸盐
[dɪ'klerd] [ɑ:n]['leɪb(ə)l] ;
declared **on** **label** **;**
声明 在 标签 ;

据推测生产于 1907 年；标签上标明含有 1/22% 的苯甲酸钠；

[ə; eɪ] [braɪt] [red] ; [ˌgærən'ti:d] [tu:; tə][bi:; bi][frʌm; frəm] [freʃ] [raɪp][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [ʌn'kʌlərd] .
a **bright** **red** **;** **guaranteed** **to** **be** **from** **fresh** **ripe** **tomatoes** **and** **uncolored** **.**
一个 明亮的 红色的 ; 保证 到 是 从 新鲜的 成熟 西红柿 和 无色 .

鲜红色；保证采用新鲜成熟的番茄制成，无色素沉淀。

[ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] [ʃoʊd] [noʊ] [daɪɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['tɪsjʊ:z, 'tɪʃʊ:z] , [fju:]['fʌŋgi:] , [ænd; ənd][noʊ]
The **microscope** **showed** **no** **dyeing** **of** **the** **tissues** **,** **few** **fungi** **,** **and** **no**
这 显微镜 显示 不 染色 的 这 组织 , 很少 真菌 , 和 不
[ɪk'streɪniəs] ['mætər] .
extraneous **matter** **.**
无关的 事情 .

显微镜显示组织未染色，真菌很少，也没有外来物质。

[ðə; ði][praɪs][wʌz; wəz] - [sents] .
The **price** **was** **20** **cents** **.**
这 价格 曾是 - 分 .

价格是20美分。

[noʊ] . - . — ['oʊpənd] [sep'tembər] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ; [ə; eɪ][paɪnt]['bɑ:t(ə)l] ; ['soʊdiəm]
No **.** **17** **.** **—** **Opened** **September** **28** **,** **1907** **;** **age** **unknown** **;** **a** **pint** **bottle** **;** **sodium**
不 . - . — 打开 九月 - , - ; 年龄 未知 ; 一个 品脱 瓶子 ; 钠
['benzoʊˌeɪt] [dɪ'klerd] [ɑ:n] [ˌsʌplə'mentl] ['leɪb(ə)l] ,
benzoate **declared** **on** **supplemental** **label** **,**
苯甲酸盐 声明 在 补充 标签 ,

第17号——1907年9月28日开瓶；年份不详；品脱瓶装；附加标签上标明含有苯甲酸钠。

[noʊ] [ə'maʊnt] ['bi:ɪŋ] ['steɪtɪd] ; ['redɪʃ] [braʊn] ['kʌlər] , ['bædli] [dis'kʌlərd] [ɑ:n][tɑ:p] ; ['gri:si] ['oʊdər] ;
no **amount** **being** **stated** **;** **reddish** **brown** **color** **,** **badly** **discolored** **on** **top** **;** **greasy** **odor** **;**
不 数量 存在 声明 ; 微红 棕色的 颜色 , 糟糕 变色 在 顶部 ; 腻 气味 ;

未说明数量；呈红棕色，顶部严重变色；有油腻气味；

[nɑ:t] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - ; [rɪ'fju:z] ['prez(ə)nt] ; [lɑ:rdʒ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][ɔɪl] ; ['meni] ['fʌŋgi:] ;
not **spoiled** **July** **6** **,** **1908** **;** **refuse** **present** **;** **large** **amount** **of** **oil** **;** **many** **fungi** **;**
不是 被宠坏了 七月 6 , - ; 拒绝 展示 ; 大的 数量 的 油 ; 许多 真菌 ;

1908年7月6日未变质；有垃圾；大量油；许多真菌；

[ðə; ði][moʊld] ['fɪləmənts] [ɪn'lɑ:rdʒd] [ænd; ənd] [dɪ'stɔ:rtɪd] .
the **mold** **filaments** **enlarged** **and** **distorted** **.**
这 模具 丝状物 放大 和 扭曲 .

模具丝材变粗变形。

[ðə; ði][praɪs][wʌz; wəz] - [sents] .
The **price** **was** **15** **cents** **.**
这 价格 曾是 - 分 .

价格是15美分。

[noʊ] . - . — [ə'nʌðər] ['bɑ:t(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd] [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ; [prɪ'zu:məbli]
No **.** **109** **.** **—** **Another** **bottle** **of** **the** **same** **brand** **examined** **in** **April** **,** **1908** **;** **presumably**
不 . - . — 其他 瓶子 的 这 相同的 品牌 检查 在 四月 , - ; 想必
[ˌmænjə'fæktʃər] [ðə; ði] [prɪ'si:dɪŋ] [jɪr] ;
manufactured **the** **preceding** **year** **;**
制造 这 前 年 ;

第 109 号——1908 年 4 月检查的同一品牌的另一瓶酒；据推测是前一年生产的；

[hæd; həd][wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] ; [nɑ:t] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] ,

had	one	-	tenth	of	1	per	cent	of	sodium	benzoate	;	not	spoiled	July	6	,
有	一	-	第十	的	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	;	不是	被宠坏了	七月	6	,

含有0.1%的苯甲酸钠；7月6日未变质。

- ; ['redɪʃ] [braʊn] ['kʌlər] , [dis'kʌlərd] [nɪr] [tɑ:p] ; ['gri:si] ['oʊdər] .

1908	;	reddish	brown	color	,	discolored	near	top	;	greasy	odor	.
-	;	微红	棕色的	颜色	,	变色	靠近	顶部	;	腻	气味	.

1908年；红棕色，顶部附近变色；有油腻气味。

[ðɪs] [wʌz; wəz] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði][fɜ:rst]['bɑ:t(ə)l] [ɪg'zæmɪnd] , [hæd; həd] [fju:ər] [moʊld]

This	was	practically	the	same	as	the	first	bottle	examined	,	had	fewer	mold
这	曾是	几乎	这	相同的	作为	这	第一的	瓶子	检查	,	有	更少	模具

['fɪləmənts] , [bʌt; bət] ['meni] [bæk'tɪriə] .

filaments	,	but	many	bacteria	.
丝状物	,	但	许多	细菌	.

这瓶酒的情况与检查的第一瓶酒几乎相同，霉菌丝较少，但细菌很多。

[noʊ] . - . — ['oʊpənd] [sep'tembər] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ; [paɪnt]['bɑ:t(ə)l] ; [noʊ] [prɪ'zɜ:rvətɪv]

No	.	18	.	—	Opened	September	28	,	1907	;	age	unknown	;	pint	bottle	;	no	preservative
不	.	-	.	—	打开	九月	-	,	-	;	年龄	未知	;	品脱	瓶子	;	不	防腐剂

['menʃ(ə)nd] ; [nɑ:t] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - .

mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	.
提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	.

第 18 号——1907 年 9 月 28 日开封；年份未知；品脱瓶装；未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质。

[ə; eɪ] [nek] ['leɪb(ə)l]['steɪtɪd] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [saʊnd] [-]

A	neck	label	stated	that	it	is	made	from	sound	[	35	]
一个	脖子	标签	声明	那	它	是	制成	从	声音	[	-	]

颈部标签上写着它是用声音制成的[35]

[raɪp] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [ʌn'kʌlərd] .

ripe	tomatoes	and	uncolored	.
成熟	西红柿	和	无色	.

成熟的西红柿，但颜色未变。

['kʌlər] ['redɪʃ] [braʊn] ; ['gri:si] ['oʊdər] ; ['meni] [ɔɪl] ['glɔbju:lz] ; [tu:] ['meni] [moʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd]

Color	reddish	brown	;	greasy	odor	;	many	oil	globules	;	too	many	mold	filaments	and
颜色	微红	棕色的	;	腻	气味	;	许多	油	小球	;	也	许多	模具	丝状物	和

[bæk'tɪriə] [fɔ:r; fər] [saʊnd] [tə'meɪtoʊz] .

bacteria	for	sound	tomatoes	.
细菌	为了	声音	西红柿	.

颜色呈红棕色；有油腻味；有很多油滴；霉菌丝和细菌过多，不符合健康番茄的标准。

[praɪs] - [sents] .

Price	20	cents	.
价格	-	分	.

价格20美分。

[noʊ] . - . — [ə'nʌðər] ['bɑ:t(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd] [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ;

No	.	113	.	—	Another	bottle	of	the	same	brand	examined	in	April	,	1908	;
不	.	-	.	—	其他	瓶子	的	这	相同的	品牌	检查	在	四月	,	-	;

第 113 号——1908 年 4 月检验的同一品牌的另一瓶酒；

[sed] [tu:; tə][hæv; həv] [bɪn] [ˌmænjə'fæktʃər] [ɪn] - ; [noʊ] [prɪ'zɜ:rvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ;

said	to	have	been	manufactured	in	1908	;	no	preservative	mentioned	;
说	到	有	到过	制造	在	-	;	不	防腐剂	提及	;

据称生产于 1908 年；未提及防腐剂；

[nɑːt] [spɔɪld] ['æftər] ['stændɪŋ] ['oʊpən][fɔːr; fər]['sev(ə)nti] [deɪz] ; [seɪm] [æz; əz][noʊ] . - [ɪn]['kʌlər]

not	spoiled	after	standing	open	for	seventy	days	;	same	as	No	.	18	in	color
不是	被宠坏了	后	常设	打开	为了	七十	天	;	相同的	作为	不	.	-	在	颜色

[ænd; ənd]['oʊdər] ;

and	odor	;
和	气味	;

开封七十天后未变质；颜色和气味与18号相同；

[ɔɪl][ænd; ənd] ['meni] ['fʌŋgiː] [ə'gen] ['prez(ə)nt] .

oil	and	many	fungi	again	present	.
油	和	许多	真菌	再次	展示	.

再次出现油污和多种真菌。

[noʊ] . - . — ['oʊpənd] [sep'tembər] [ˌtuː'tuː] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ; [hæf] - [paɪnt]['bɑːt(ə)l] ; [noʊ]

No	.	10	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;	half	-	pint	bottle	;	no
不	.	-	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;	一半	-	品脱	瓶子	;	不

[prɪ'zɜːrvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [nɑːt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - .

preservative	mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	.
防腐剂	提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	.

第 10 号——1907 年 9 月 2 日开封；年份未知；半品脱瓶装；未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质。

[ə; eɪ] [nek] ['leɪb(ə)l][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn] [haɪt] [ˌgærən'tiːd] [ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst]['kwɑːləti] ;

A	neck	label	2	inches	in	height	guaranteed	the	highest	quality	;
一个	脖子	标签	2	英寸	在	高度	保证	这	最高	质量	;

领标高度为 2 英寸，保证最高品质；

[æn; ən]['ekstrə]['leɪb(ə)l] ['loʊər] [daʊn] [ɑːn][ðə; ði] [nek] ['steɪtɪd][ðə; ði]['prɑːdʌkt][tuː; tə][biː; bi][ðə; ði]

an	extra	label	lower	down	on	the	neck	stated	the	product	to	be	the
一个	额外的	标签	降低	向下	在	这	脖子	声明	这	产品	到	是	这

['nætʃ(ə)rəl]['kʌlər] ,

natural	color	,
自然的	颜色	,

瓶颈下方还有一个标签，标明该产品为天然色。

[ænd; ənd] [meɪd] [frʌm; frəm] [freʃ] , [raɪp] [tə'meɪtoʊz] ; [ðə; ði]['regjələr]['leɪb(ə)l] ['kærid] [ðə; ði][brænd] ,

and	made	from	fresh	,	ripe	tomatoes	;	the	regular	label	carried	the	brand	,
和	制成	从	新鲜的	,	成熟	西红柿	;	这	常规的	标签	携带	这	品牌	,

[ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [neɪm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

manufacturer's	name	,	etc	.
制造商的	姓名	,	ETC	.

采用新鲜成熟的番茄制成；普通标签上印有品牌、制造商名称等。

['kʌlər] [braʊn] ; ['swiːtɪʃ] ['oʊdər] ; ['kɑːləniz] [ʌv; əv][moʊld] ; [dɪ'stɔːrtɪd] ['fɪləmənts] ; ['meni] [bæk'tɪriə] ;

Color	brown	;	sweetish	odor	;	colonies	of	mold	;	distorted	filaments	;	many	bacteria	;
颜色	棕色的	;	甜甜的	气味	;	殖民地	的	模具	;	扭曲	丝状物	;	许多	细菌	;

[ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [ɔɪl] ['glɔbjuːlz] .

a	few	small	oil	globules	.
一个	很少	小的	油	小球	.

颜色呈棕色；气味略甜；有霉菌菌落；有扭曲的菌丝；有很多细菌；有一些小油滴。

[praɪs] - [sents] .

Price	25	cents	.
价格	-	分	.

价格25美分。

[noʊ] . - . — [seɪm] [brænd] ; [paɪnt]['bɑːt(ə)l] ; [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi]

No	.	106	.	—	Same	brand	;	pint	bottle	;	examined	in	April	,	1908	;	said	to	be
不	.	-	.	—	相同的	品牌	;	品脱	瓶子	;	检查	在	四月	,	-	;	说	到	是

[ˌmænjə'fæktʃər] [ɪn] - ;

manufactured	in	1907	;
制造	在	-	;

第 106 号——同品牌；品脱瓶；1908 年 4 月检验；据称 1907 年制造；

['kʌlər] [red] , [dis'kʌlərd] [nɪr] ['sɜːrfɪs] ; [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [nek] ['leɪb(ə)l][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə]['regjələr]
color **red** **,** **discolored** **near** **surface** **;** **2** **-** **inch** **neck** **label** **in** **addition** **to** **regular**
颜色 红色的 , 变色 靠近 表面 ; 2 - 英寸 脖子 标签 在 添加 到 常规的
['leɪb(ə)l] ;
label **;**
标签 ;

颜色为红色，表面附近有变色；除常规标签外，还有 2 英寸的颈标；

[noʊ] [prɪ'zɜːrvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [dɪd][nɑːt][spɔɪl][ɪn]['sev(ə)nti][deɪz] ; [ɔɪl] ['glɔbjuːlz] ; ['pɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv]
no **preservative** **mentioned** **;** **did** **not** **spoil** **in** **seventy** **days** **;** **oil** **globules** **;** **particles** **of**
不 防腐剂 提及 ; 做过 不是 剧透 在 七十 天 ; 油 小球 ; 颗粒 的
[red] ,
red **,**
红色的 ,

未提及防腐剂；70天内未变质；油滴；红色颗粒，

[ə'mɔːrfəs] ['mætər] ; [hoʊl] ['kɑːləniz] [ʌv; əv][moʊld] , [æz; əz] [wel] [æz; əz]['frægmənts][ʌv; əv] ['fɪləmənts]
amorphous **matter** **;** **whole** **colonies** **of** **mold** **,** **as** **well** **as** **fragments** **of** **filaments**
无定形 事情 ; 所有的 殖民地 的 模具 , 作为 出色地 作为 片段 的 丝状物
; ['tiːmɪŋ] [wɪð; wɪθ][bæk'tɪriə] .
; **teeming** **with** **bacteria** **.**
; 繁盛 和 细菌 .

无定形物质；完整的霉菌菌落以及菌丝碎片；充满细菌。

[noʊ] . - . — ['dɪfrənt] [brænd] , [bʌt; bət] [seɪm] [ˌmænju'fæktʃərər][æz; əz][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - [ænd; ənd] - ;
No **.** **77** **.** **—** **Different** **brand** **,** **but** **same** **manufacturer** **as** **Nos** **.** **10** **and** **106** **;**
不 . - . — 不同的 品牌 , 但 相同的 制造商 作为 编号 . - 和 - ;
[eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ;
age **unknown** **;**
年龄 未知 ;

77号——品牌不同，但与10号和106号是同一制造商；年代不详；

[paɪnt]['bɑːt(ə)l] ; [wʌn] - [twelfθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent][ʌv; əv]['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] [dɪ'klerd] ; ['oʊpənd]
pint **bottle** **;** **one** **-** **twelfth** **of** **1** **per** **cent** **of** **sodium** **benzoate** **declared** **;** **opened**
品脱 瓶子 ; 一 - 第十二 的 1 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 声明 ; 打开
[dɪ'sembər] [wʌn] ;
December **1** **;**
十二月 1 ;

品脱瓶装；标明含苯甲酸钠1/22%；12月1日开封；

[pleɪst] [ɪn]['ɪŋkjubeɪtər][æt; ət] 95° [ef] . [fɔːr; fər][ə; eɪ] [mʌnθ] ; [nɑːt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] ;
placed **in** **incubator** **at** **95°** **F** **.** **for** **a** **month** **;** **not** **spoiled** **July** **6** **;**
放置 在 培养箱 在 95° F . 为了 一个 月 ; 不是 被宠坏了 七月 6 ;

置于95°F的培养箱中一个月；7月6日未变质；

['kʌlər] ['redɪʃ] [braʊn] ; ['griːsi] ['oʊdər] ; [ɔɪl] ['glɔbjuːlz] , ['meni] [moʊld] ['fɪləmənts] , [ænd; ənd] [bæk'tɪriə]
color **reddish** **brown** **;** **greasy** **odor** **;** **oil** **globules** **,** **many** **mold** **filaments** **,** **and** **bacteria**
颜色 微红 棕色的 ; 腻 气味 ; 油 小球 , 许多 模具 丝状物 , 和 细菌
['prez(ə)nt] .
present **.**
展示 .

颜色呈红棕色；有油腻气味；含有油滴、大量霉菌丝和细菌。

[praɪs] - [sents] .
Price **20** **cents** **.**
价格 - 分 .

价格20美分。

[noʊ] . - . — [θɜːrd] [brænd] [frʌm; frəm] [seɪm] [ˌmænjuˈfæktʃərər] [æz; əz] [prɪˈsiːdɪŋ] ; [sed] [tuː; tə] [biː; bi]

No	.	107	.	—	Third	brand	from	same	manufacturer	as	preceding	;	said	to	be
不	.	-	.	—	第三	品牌	从	相同的	制造商	作为	前	;	说	到	是

[ˌmænjəˈfæktʃər] [ɪn] - ;

manufactured	in	1907	;
制造	在	-	;

第 107 号——与前一个品牌同一制造商的第三个品牌；据说是 1907 年制造的；

[hæf] - [paɪnt] ['bɑːt(ə)l] ; [wʌn] - [twelfθ] [ʌv; əv] [wʌn] [pər] [sent] [ʌv; əv] ['benzoʊˌeɪt] [ʌv; əv] ['soʊdə] [dɪ'klerd] ;

half	-	pint	bottle	;	one	-	twelfth	of	1	per	cent	of	benzoate	of	soda	declared	;
一半	-	品脱	瓶子	;	一	-	第十二	的	1	每	中心	的	苯甲酸盐	的	苏打	声明	;

['leɪər] [ʌv; əv] [ɔɪl] [ɑːn] ['sɜːrfɪs] ;

layer	of	oil	on	surface	;
层	的	油	在	表面	;

半品脱瓶；标示含苯甲酸钠1/22%；表面有一层油；

[swiːt] ['oʊdər] ; ['redɪʃ] - [braʊn] ['kʌlər] .

sweet	odor	;	reddish	-	brown	color	.
甜的	气味	;	微红	-	棕色的	颜色	.

气味香甜；呈红棕色。

[ɔɪl] ['glɔbjuːlz] ['prɑːmɪnənt] ['fiːtʃər] [ˌmaɪkrə'skɑːpɪkli] , [hoʊl] ['kɑːləniz] [ʌv; əv] [dɪ'stɔːrtɪd] [moʊld] [wɜːr; wər]

Oil	globules	prominent	feature	microscopically	,	whole	colonies	of	distorted	mold	were
油	小球	著名的	特征	显微镜下	,	所有的	殖民地	的	扭曲	模具	是

['prez(ə)nt] ,

present	,
展示	,

显微镜下可见明显的油滴，以及完整的变形霉菌菌落。

[ænd; ənd] ['sæmp(ə)l] [kən'teɪnd] ['meni] ['dɪfrənt] [fɔːrmz] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] .

and	sample	contained	many	different	forms	of	bacteria	.
和	样本	包含	许多	不同的	表格	的	细菌	.

样本中含有多种不同种类的细菌。

[praɪs] - [sents] .

Price	10	cents	.
价格	-	分	.

价格10美分。

[noʊ] . - . — ['oʊpənd] [sep'tembər] [ˌtuː'tuː] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ;

No	.	14	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;
不	.	-	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;

第 14 号——1907 年 9 月 2 日开业；年龄不详；

[noʊ] [prɪ'zɜːrvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [nɑːt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ] [sɪks] , - ; [hæf] - [paɪnt] ['bɑːt(ə)l] ; ['kʌlər] [red] ;

no	preservative	mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	;	half	-	pint	bottle	;	color	red	;
不	防腐剂	提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	;	一半	-	品脱	瓶子	;	颜色	红色的	;

[gʊd] ['oʊdər] ;

good	odor	;
好的	气味	;

未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质；半品脱瓶装；红色；气味良好；

[fjuː] [bæk'tɪriə] ; [friː] [frʌm; frəm] [rɪ'fjuːz] .

few	bacteria	;	free	from	refuse	.
很少	细菌	;	自由的	从	拒绝	.

细菌含量少；不含垃圾。

[praɪs] - [sents] .

Price	25	cents	.
价格	-	分	.

价格25美分。

[noʊ] . - . — [seɪm] [brænd][æz; əz][noʊ] . - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi] [ˌmænjəˈfæktʃər] [ɪn] - ; [paɪnt]
No . 108 . — Same brand as No . 14 ; said to be manufactured in 1907 ; pint
不 . - . — 相同的 品牌 作为 不 . - ; 说 到 是 制造 在 - ; 品脱
['bɑːt(ə)l] ;
bottle ;
瓶子 ;

108号——与14号同品牌；据说是1907年生产的；品脱瓶装；

[wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv]['benzoʊˌeɪt][ʌv; əv]['soʊdə] [dɪ'klerd] ; ['kʌlər] [red] ; [gʊd] ['oʊdər]
one - tenth of 1 per cent of benzoate of soda declared ; color red ; good odor
一 - 第十 的 1 每 中心 的 苯甲酸盐 的 苏打 声明 ; 颜色 红色的 ; 好的 气味
;
;
;

标示的苯甲酸钠含量为0.1%；颜色为红色；气味良好；

[fjuː] ['fʌŋgiː] ; [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frʌm; frəm] [rɪ'fjuːz] .
few fungi ; clean and free from refuse .
很少 真菌 ; 干净的 和 自由的 从 拒绝 .

真菌很少；干净无杂物。

[noʊ] . - . — ['oʊpənd] [ɑːk'toʊbər] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'noʊn] ; [wʌn] - [tenθ] [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent]
No . 33 . — Opened October 24 , 1907 ; age unknown ; one - tenth of 1 per cent
不 . - . — 打开 十月 - , - ; 年龄 未知 ; 一 - 第十 的 1 每 中心
[ʌv; əv]['benzoʊˌeɪt][ʌv; əv]['soʊdə] [dɪ'klerd] ;
of benzoate of soda declared ;
的 苯甲酸盐 的 苏打 声明 ;

33号——1907年10月24日开业；年份不详；标明苯甲酸钠含量为0.1%；

[spɔɪld] [noʊ'vembər][wʌn] ; [paɪnt]['bɑːt(ə)l] (- ['aʊnsɪz]) ; ['swiːtɪʃ] ['oʊdər] ; [braʊn] ['kʌlər] ; ['meni]
spoiled November 1 ; pint bottle (14 ounces) ; sweetish odor ; brown color ; many
被宠坏了 十一月 1 ; 品脱 瓶子 (- 盎司) ; 甜甜的 气味 ; 棕色的 颜色 ; 许多
[moʊldz] , [jiːst] [ænd; ənd] [bæk'tɪriə] .
molds , yeast and bacteria .
模具 , 酵母 和 细菌 .

11 月 1 日变质；品脱瓶装（14 盎司）；有甜味；呈棕色；有很多霉菌、酵母和细菌。

[praɪs] - [sents] .
Price 10 cents .
价格 - 分 .

价格10美分。

[noʊ] . - . — [seɪm] [brænd][æz; əz][noʊ] . - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi] [ˌmænjəˈfæktʃər] [ɪn] - ; ['oʊpənd]
No . 114 . — Same brand as No . 33 ; said to be manufactured in 1907 ; opened
不 . - . — 相同的 品牌 作为 不 . - ; 说 到 是 制造 在 - ; 打开
[ɪn]['eɪprəl] ;
in April ;
在 四月 ;

114号——与33号同品牌；据说是1907年生产的；4月开业；

[nɑːt] [spɔɪld] [ɪn]['sev(ə)nti] [deɪz] ; ['meni] [moʊldz] , [jiːsts] , [ænd; ənd] [bæk'tɪriə] ; [sʌm; səm] [griːn] ['tɪʃuː]
not spoiled in seventy days ; many molds , yeasts , and bacteria ; some green tissue
不是 被宠坏了 在 七十 天 ; 许多 模具 , 酵母 , 和 细菌 ; 一些 绿色的 组织
, [ænd; ənd] ['fɪləmənts] [ʌv; əv] .
, and filaments of algæ .
, 和 丝状物 的 藻类 .

七十天未腐烂；含有大量霉菌、酵母和细菌；一些绿色组织和藻类丝状物。

[ðə; ði] [praɪs] [wʌz; wəz] - [sents] .
The price was 10 cents .
这 价格 曾是 - 分 .

价格是10美分。

['sʌməri] . [wʌn] .

SUMMARY . 1 .

概括 . 1 .

摘要.1.

[ðə; ði][ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [meɪd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['siːz(ə)n][ʌv; əv] -

The experiments made during the season of 1907

这 实验 制成 期间 这 季节 的 -

[ɑːn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] [wɪ'ðaʊt] ['kemɪk(ə)l] [prɪ'zɜːvətɪvz] [wɜːr; wər]

on the manufacture of tomato ketchup without chemical preservatives were

在 这 生产 的 番茄 番茄酱 没有 化学 防腐剂 是

[kən'dʌktɪd] ['ʌndər]['fækt(ə)ri][kən'dɪʃ(ə)nz][ænd; ənd][ə'pɑːn][ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [skeɪl] .

conducted under factory conditions and upon a commercial scale .

实施 在下面 工厂 状况 和 之上 一个 商业的 规模 .

1907 年，人们在工厂条件下，以商业规模进行了不添加化学防腐剂的番茄酱生产实验。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [pruːv] [ðæt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['ketʃəp] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd] [dɪ'lɪvərd] [tuː; tə][ðə; ði]

The results prove that such a ketchup can be made and delivered to the

这 结果 证明 那 这样的 一个 番茄酱 能 是 制成 和 发表 到 这

[kən'suːmər][ɪn]['pɜːrfɪkt] [kən'dɪʃ(ə)n] ;

consumer in perfect condition ;

消费者 在 完美的 状况 ;

结果证明，这种番茄酱可以生产出来，并以完美的状态交付给消费者；

[ðə; ði]['prɑːdʌkt][ɪn]['kwestʃən] ['hævɪŋ] [ɔːl'redi] [stʊd] [ten] [mʌnθs] , [ʌn'oʊpənd] , [wɪ'ðaʊt] ['ʃoʊɪŋ]

the product in question having already stood ten months , unopened , without showing

这 产品 在 问题 拥有 已经 站立 十 几个月 , 未开封 , 没有 显示

[ðə; ði] ['slaɪtəst] [ˌɪndɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] . [ˌtuː'tuː] .

the slightest indication of spoilage . 2 .

这 丝毫 指示 的 腐败 . 2 .

该产品已存放十个月，未开封，没有出现任何变质迹象。2.

[ðə; ði]['prɑːdʌkt][ɪz][ʌv; əv] ['eksələnt] [kən'sɪstənsi] , ['fleɪvər] , [ænd; ənd]['kʌlər] .

The product is of excellent consistency , flavor , and color .

这 产品 是 的 出色的 一致性 , 味道 , 和 颜色 .

该产品质地、味道和色泽都非常优良。

[ðə; ði]['fɔːrmjələ] [ɪm'plɔɪd] ['regjələrli] [ɪn][ðə; ði]['fækt(ə)ri] [wer] [ðə; ði][ɪk'sperɪmənt][wʌz; wəz] [-]

The formula employed regularly in the factory where the experiment was [36]

这 公式 受雇 经常 在 这 工厂 在哪里 这 实验 曾是 [-]

实验所在工厂常用的配方[36]

[kən'dʌktɪd] [wʌz; wəz] [juːst] , [bʌt; bət] ['ʌðər] ['resəpɪz][kʊd; kəd][biː; bi][ə'dæptɪd] [wɪ'ðaʊt] ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]

conducted was used , but other recipes could be adapted without changing the

实施 曾是 用过的 , 但 其他 食谱 可以 是 改编 没有 变化 这

['kærəktər] [ʌv; əv]['speʃ(ə)l][brændz] .

character of special brands .

特点 的 特别的 品牌 .

虽然采用了这种方法，但其他配方也可以进行调整，而不会改变特殊品牌的特性。

[ɪn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv] [sʌtʃ] [ə; eɪ]['prɑːdʌkt][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [priˈkɔːʃənz] [wɜːr; wər] [əb'zɜːrvd] :

In the manufacture of such a product the following precautions were observed :

在 这 生产 的 这样的 一个 产品 这 下列的 防范措施 是 观察到 :

在生产此类产品时，采取了以下预防措施：

([ə; eɪ]) [hoʊl] , [saʊnd] , [raɪp][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [haɪ] - [greɪd] [sɔːlt] , ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd]

(a) Whole , sound , ripe tomatoes and high - grade salt , sugar , vinegar , and

(一个) 所有的 , 声音 , 成熟 西红柿 和 高的 - 年级 盐 , 糖 , 醋 , 和

['spaɪsɪz][wɜːr; wər] [juːst] ;

spices were used ;

香料 是 用过的 ;

（a）使用了完整、完好、成熟的西红柿和优质盐、糖、醋和香料；

[ker] [ænd; ənd] ['klenlinəs] [wɜːr; wər] [əb'zɜːrvd] [æt; ət] ['evri] [step] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,

care	and	cleanliness	were	observed	at	every	step	of	the	preparation	,
关心	和	清洁	是	观察到	在	每一个	步	的	这	准备	,

准备过程中的每一步都注重细致和清洁。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌprezər'veɪʃ(ə)n] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] [hiːt] [ɪn] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] :

and	the	preservation	accomplished	by	heat	in	the	following	manner	:
和	这	保存	完成	经过	热	在	这	下列的	方式	:

通过加热方式实现的保存方法如下：

[ðə; ði] [pʌlp] [wʌz; wəz] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm] ['ket(ə)l] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] ,

The	pulp	was	cooked	in	a	steam	kettle	for	about	forty	minutes	,
这	纸浆	曾是	煮熟	在	一个	蒸汽	壶	为了	关于	四十	分钟	,

将果肉放入蒸汽锅中蒸煮约四十分钟。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [mæs] [wʌz; wəz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə] [ə'baʊt] [wʌn] - [hæf] [ɪts] ['vɑːljəm] .

until	the	mass	was	reduced	to	about	one	-	half	its	volume	.
直到	这	大量的	曾是	减少	到	关于	一	-	一半	它是	体积	.

直到质量减少到大约一半的体积。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['prɑːsesɪŋ] ['æftər] ['bɑːtlɪŋ] [dɪd] [nɑːt] [ə'pɪr] [tuː; tə] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]

Additional	processing	after	bottling	did	not	appear	to	be	necessary	to	keep	the
额外的	加工	后	装瓶	做过	不是	出现	到	是	必要的	到	保持	这

['ketʃəp] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] ,

ketchup	before	opening	,
番茄酱	前	开幕	,

装瓶后似乎无需进行额外的加工处理即可保持番茄酱在开封前的品质。

[ænd; ənd] [hæd; həd] [noʊ] [ɪ'fekt] [ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] [ɪn]

and	had	no	effect	in	these	experiments	in
和	有	不	影响	在	这些	实验	在

[dɪ'leɪɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] ['æftər] ['oʊpənɪŋ] .

delaying	spoilage	after	opening	.
延迟	腐败	后	开幕	.

在这些实验中，它对延缓开封后的变质没有起到任何作用。

([biː]) ['ketʃəp] [wʌz; wəz] ['bɑːtld] [də'rektli; daɪ'rektli] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kʊkər] [æt; ət] [ə; eɪ]

(	b	)	Ketchup	was	bottled	directly	from	the	cooker	at	a
(	b	)	番茄酱	曾是	瓶装	直接地	从	这	炊具	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] 205° [ef] . [ɪn] ['bɔtlz] [prɪ'perd] [ɪn] [tuː] [weɪz] :

temperature	of	205°	F	.	in	bottles	prepared	in	two	ways	:
温度	的	205°	F	.	在	瓶子	准备	在	二	方式	:

（b）番茄酱直接从烹饪器中取出，在 205°F 的温度下装瓶，装瓶方式有两种：

([wʌn]) ['sterəlaɪzd] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm] ['tʃeɪmbər] [æt; ət] 230° [ef] . ; ([ˌtuː'tuː]) [wɑːʃt] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

(	1	)	Sterilized	in	a	steam	chamber	at	230°	F	.	;	(	2	)	Washed	in	hot	water	,
(	1	)	已灭菌	在	一个	蒸汽	房间	在	230°	F	.	;	(	2	)	洗过	在	热的	水	,

（1）在230°F的蒸汽室中进行灭菌；（2）用热水清洗，

[rɪnst] , [ænd; ənd] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 190° [ef] . [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] [hiːt] [fɔːr; fər] [æt; ət] [liːst] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

rinsed	,	and	heated	to	190°	F	.	in	a	dry	heat	for	at	least	thirty	minutes	.
冲洗干净	,	和	加热	到	190°	F	.	在	一个	干燥	热	为了	在	至少	三十	分钟	.

冲洗干净，然后在干热条件下加热至 190°F 至少 30 分钟。

['ketʃəp] [wʌz; wəz] ['ɔːlsoʊ] ['bɑːtld] ['æftər] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['prɑːses] [ʌv; əv] ['sɪvɪŋ] [æt; ət] 165° [ef] . [ɪn]

Ketchup	was	also	bottled	after	the	usual	process	of	sieving	at	165°	F	.	in
番茄酱	曾是	还	瓶装	后	这	通常	过程	的	筛分	在	165°	F	.	在

['bɔtlz] [prɪ'perd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪmələr] ['mænər] .

bottles	prepared	in	a	similar	manner	.
瓶子	准备	在	一个	相似的	方式	.

番茄酱也按照通常的工艺，在 165°F 的温度下过筛后装瓶，瓶子的制备方式也类似。

[ðə; ði][kɔːks][fɔːr; fər][ɔːl] ['bɔtlz] [wɜːr; wər]['sterəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ]['pærəfɪn] [bæθ][æt; ət] 270° [ef] .

The	corks	for	all	bottles	were	sterilized	in	a	paraffin	bath	at	270°	F	.
这	软木塞	为了	全部	瓶子	是	已灭菌	在	一个	石蜡	洗澡	在	270°	F	.

所有瓶子的瓶塞都在 270°F 的石蜡浴中进行消毒。

[ðə; ði] [seɪm] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [wʌz; wəz] ['bɑːtld] [æt; ət] 165° [ef] . [wʌz; wəz]['ɔːlsoʊ]['gɪv(ə)n] ['sʌbsɪkwənt]

The	same	ketchup	which	was	bottled	at	165°	F	.	was	also	given	subsequent
这	相同的	番茄酱	哪个	曾是	瓶装	在	165°	F	.	曾是	还	给定	随后的

['prɑːsesɪŋ] [æt; ət] 190° [ef] . [ænd; ənd] 212° [ef] . [fɔːr; fər] ['twenti] [ænd; ənd]['fɔːrti] ['mɪnɪts] .

processing	at	190°	F	.	and	212°	F	.	for	twenty	and	forty	minutes	.
加工	在	190°	F	.	和	212°	F	.	为了	二十	和	四十	分钟	.

同一种番茄酱在 165°F 下装瓶，随后又在 190°F 和 212°F 下分别加工了 20 分钟和 40 分钟。

[ɔːl][hæv; həv][kept] [wɪ'ðaʊt] ['spɔɪlɪdʒ] . [θriː] .

All	have	kept	without	spoilage	.	3	.
全部	有	保留	没有	腐败	.	3	.

全部都保存完好，没有变质。3.

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɔndimənt] [hæv; həv][ə; eɪ] ['lɪmɪtɪd] [ˌænti'septɪk]['vælјuː] ,

Some	of	the	condiments	have	a	limited	antiseptic	value	,
一些	的	这	调味品	有	一个	有限的	防腐剂	价值	,

某些调味品具有有限的杀菌作用。

[bʌt; bət][kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [dɪ'pendɪd] [ə'pɑːn][tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ði]['kwɑːntətiz] [juːst]

but	can	not	be	depended	upon	to	prevent	spoilage	in	the	quantities	used
但	能	不是	是	取决于	之上	到	防止	腐败	在	这	数量	用过的

[fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] .

for	flavoring	.
为了	调味	.

但不能指望它能防止用于调味的量发生变质。

[waɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [sʌtʃ] [ə'maʊnts] [æz; əz][tuː; tə] [dɪ'leɪ] [ðə; ði]

While	sugar	and	vinegar	can	be	added	in	such	amounts	as	to	delay	the
尽管	糖	和	醋	能	是	额外	在	这样的	金额	作为	到	延迟	这

[ə'pɪrəns] [ʌv; əv][moʊldz] ,

appearance	of	molds	,
外貌	的	模具	,

添加适量的糖和醋可以延缓霉菌的出现，

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][kloʊvz][kæn; kən][biː; bi] [dɪ'pendɪd] [ə'pɑːn][tuː; tə] [tʃek] [dɪˌtɪriə'reɪʃn]

and	cinnamon	and	cloves	can	be	depended	upon	to	check	deterioration
和	肉桂	和	丁香	能	是	取决于	之上	到	查看	恶化

[tuː; tə][sʌm; səm][ɪk'stent] ,

to	some	extent	,
到	一些	程度	,

肉桂和丁香在一定程度上可以抑制变质。

[ðiːz] [ˌkɒndə'mentəl] ['sʌbstənsiz] [hæv; həv]['oʊnli][æn; ən][ˌɪnsɪ'dent(ə)l]['vælјuː][fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] . [fɔːr]

these	condimental	substances	have	only	an	incidental	value	for	this	purpose	.	4
这些	调味品	物质	有	仅有的	一个	偶然的	价值	为了	这	目的	.	4

.

:

.

这些调味品对于此目的只有附带价值。4.

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ketʃəp] ['æftər]['oʊpənɪŋ] [dɪ'pendz] [mɔːr] [ə'pɑːn][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

The	spoilage	of	ketchup	after	opening	depends	more	upon	the	temperature
这	腐败	的	番茄酱	后	开幕	取决于	更多的	之上	这	温度

[ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kept] [ðæn; ðən][ɑːn]['eni][ˌveri'eɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv]

of	the	place	in	which	it	is	kept	than	on	any	variation	in	the	manner	of
的	这	地方	在	哪个	它	是	保留	比	在	任何	变化	在	这	方式	的

['prɑːsesɪŋ] .

processing	.
加工	.

番茄酱开封后的变质程度，更多地取决于存放地点的温度，而不是加工方式的任何变化。

[freʃ] ['ketʃəp] [held] , ['æftər]['oʊpənɪŋ] ,

Fresh	ketchup	held	,	after	opening	,
新鲜的	番茄酱	握住	,	后	开幕	,

新鲜番茄酱，开封后保存完好

[æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 95° [ef] . [kept][fɔːr; fər][faɪv] [deɪz] [ɑːn][æn; ən]['ævərɪdʒ] [wɪ'ðaʊt]

at	a	temperature	of	95°	F	.	kept	for	five	days	on	an	average	without
在	一个	温度	的	95°	F	.	保留	为了	五	天	在	一个	平均的	没有

['eni] [treɪs] [ʌv; əv][moʊld] [ə'piərɪŋ] ;

any	trace	of	mold	appearing	;
任何	痕迹	的	模具	出现	;

在 95°F 的温度下，平均保存五天，没有出现任何霉菌迹象；

[æt; ət] 72° [ˌaɪ 'tiː] [kept] [fɔːr; fər][sɪks] [deɪz] ; [æt; ət] 67° [fɔːr; fər] [eɪt] [deɪz] ; [ə'baʊt] 46° ([rɪ'frɪdʒəreɪtər])

at	72°	it	kept	for	six	days	;	at	67°	for	eight	days	;	about	46°	(	refrigerator	)
在	72°	它	保留	为了	六	天	;	在	67°	为了	八	天	;	关于	46°	(	冰箱	)

,

,

,

在 72° 下可保存 6 天；在 67° 下可保存 8 天；在 46° 左右（冰箱冷藏）下可保存 8 天。

[ˌfɔːr'tiːn] [deɪz] ; [ænd; ənd][æt; ət][frʌm; frəm] 30° [tuː; tə] 60° [fɔːr; fər] ['twenti] - ['sev(ə)n] [deɪz] .

fourteen	days	;	and	at	from	30°	to	60°	for	twenty	-	seven	days	.
十四	天	;	和	在	从	30°	到	60°	为了	二十	-	七	天	.

十四天；以及在 30° 至 60° 之间持续二十七天。

[ðiːz] ['fɪgjərz] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði][taɪm][æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði][fɜːrst] [treɪs] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːrd] [ɪn]

These	figures	represent	the	time	at	which	the	first	trace	of	spoilage	occurred	in
这些	数据	代表	这	时间	在	哪个	这	第一的	痕迹	的	腐败	发生	在

[ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] — [hæd; həd] [ðɪs] [bɪn] [rɪ'muːvd] [ðə; ði] ['fɪgjərz] [wʊd] [biː; bi] [mʌtʃ]

the	neck	of	the	bottle	—	had	this	been	removed	the	figures	would	be	much
这	脖子	的	这	瓶子	—	有	这	到过	已移除	这	数据	会	是	很多

[ɪn'kriːst] — [ænd; ənd][baɪ][noʊ] [miːnz] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði]['mæksɪməm][taɪm] ['dʊrɪŋ] [wɪtʃ] [ðə; ði]

increased	—	and	by	no	means	represent	the	maximum	time	during	which	the
增加	—	和	经过	不	方法	代表	这	最大限度	时间	期间	哪个	这

['ketʃəp] [kʊd; kəd][hæv; həv] [bɪn] [juːst] ,

ketchup	could	have	been	used	,
番茄酱	可以	有	到过	用过的	,

这些数字代表瓶颈处首次出现变质迹象的时间——如果去除瓶颈，数字还会增加——绝不代表番茄酱的最长保质期。

[ðə; ði]['mæksɪməm] ['fɪgjərz] , ['iːv(ə)n]['ʌndər] [ðiːz] [kən'dɪʃ(ə)nz][ʌv; əv][ˌɑːbzər'veɪʃ(ə)n] , ['veriɪŋ; 'væriɪŋ]

the	maximum	figures	,	even	under	these	conditions	of	observation	,	varying
这	最大限度	数据	,	甚至	在下面	这些	状况	的	观察	,	变化

[frʌm; frəm] [eɪt] [tuː; tə] ['fɪfti] - [eɪt] [deɪz] .

from	eight	to	fifty	-	eight	days	.
从	八	到	五十	-	八	天	.

即使在这些观察条件下，最大数字也从八天到五十八天不等。

[ðə; ði] ['kiːpɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪn][wɔːrm]['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] 70° [fɔːr; fər][wʌn]['hʌndrəd] [ænd; ənd]

The	keeping	of	the	ketchup	in	warm	storage	at	70°	for	one	hundred	and
这	保持	的	这	番茄酱	在	温暖的	贮存	在	70°	为了	一	百	和

['fɪfti] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] ['heɪsnd] [ðə; ði]['ævərɪdʒ] [taɪm][ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] ['æftər]['oʊpənɪŋ] [ə'baʊt]

fifty	days	before	opening	hastened	the	average	time	of	spoilage	after	opening	about
五十	天	前	开幕	加快	这	平均的	时间	的	腐败	后	开幕	关于

[wʌn] [deɪ] .

one	day	.
一	天	.

将番茄酱在 70° 的温暖环境中储存 150 天后再开封，可使开封后的平均变质时间缩短约一天。

[ðə; ði][ədˌvaɪzə'bɪlətɪ][ʌv; əv]['juːzɪŋ] [smɔːl] [kən'teɪnərz] , [tuː; tə][get][ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɜːrst]

The	advisability	of	using	small	containers	,	to	get	the	best	results	with	a	first
这	建议性	的	使用	小的	容器	,	到	得到	这	最好的	结果	和	一个	第一的

- [klæs] ['ketʃəp] , [ɪz] [ə'pærənt] . [faɪv] .

-	class	ketchup	,	is	apparent	.	5	.
-	班级	番茄酱	,	是	明显	.	5	.

使用小容器制作优质番茄酱以获得最佳效果是明智之举，这一点显而易见。5.

['soʊdiəm]['benzoʊˌeɪt] , ['iːv(ə)n] [wen] [juːst] [ɪn][ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] - . [wʌn][pər] [sent] , [ɪz][nɑːt]

Sodium	benzoate	,	even	when	used	in	the	proportion	of	0	.	1	per	cent	,	is	not
钠	苯甲酸盐	,	甚至	什么时候	用过的	在	这	部分	的	-	.	1	每	中心	,	是	不是

['ɔːlweɪz] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] ,

always	effective	,
总是	有效的	,

即使使用浓度为0.1%，苯甲酸钠也并非总是有效。

[ænd; ənd][hæz; həz][æn; ən][ɪn'dʒʊriəs] [ɪ'fekt] [ə'pɑːn][ðə; ði] [-]

and	has	an	injurious	effect	upon	the	[	37	]
和	有	一个	有害的	影响	之上	这	[	-	]

并对[37]产生有害影响

['lɪvɪŋ] ['mætər] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊldz] , [ʃoʊn] [baɪ][ðə; ði][dɪ'stɔːrʃ(ə)n][ænd; ənd] ['swelɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]

living	matter	of	the	molds	,	shown	by	the	distortion	and	swelling	of	the
活的	事情	的	这	模具	,	所示	经过	这	失真	和	肿胀	的	这

['fɪləmənts] ,

filaments	,
丝状物	,

霉菌的活性物质，表现为丝状物的扭曲和膨胀。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔːrs] ['grænjələr]['proʊtəplæzəm] [kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] [fæt] . [sɪks] .

which	are	filled	with	a	coarse	granular	protoplasm	containing	much	fat	.	6	.
哪个	是	已填	和	一个	粗	粒状	原生质	包含	很多	胖的	.	6	.

6.

[ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] ['kʌlərd] ['ketʃəp] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'tektɪd] ['ʌndər][ðə; ði]['maɪkrəskoʊp][baɪ][ðə; ði][fækt][ðæt]

Artificially	colored	ketchup	can	be	detected	under	the	microscope	by	the	fact	that
人为地	有色	番茄酱	能	是	检测到	在下面	这	显微镜	经过	这	事实	那

['sɜːrt(ə)n]['tɪsˌjuːz, 'tɪʃuːz] ,

certain	tissues	,
肯定	组织	,

人工色素番茄酱可以通过显微镜检测出来，因为某些组织会受到影响。

['nɔːrməli] ['kʌlərləs] , [ɑːr; ər] [daɪd] [red] , [ɔːr][baɪ][ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv] [faɪn] , [red] ,

normally	colorless	,	are	dyed	red	,	or	by	the	presence	of	fine	,	red	,
通常情况下	无色	,	是	染色	红色的	,	或者	经过	这	在场	的	美好的	,	红色的	,

通常无色，但会被染成红色，或者由于存在细小的红色物质而变色。

[ə'mɔːrfəs] ['pɑːrtɪk(ə)lz] [wɪtʃ] [duː][nɑːt][goʊ]['ɪntuː][sə'luːʃ(ə)n] . ['sɛvən] .

amorphous	particles	which	do	not	go	into	solution	.	7	.
无定形	颗粒	哪个	做	不是	去	进入	解决方案	.	7	.

不溶于水的无定形颗粒。7.

['ketʃəp] [meɪd] [frʌm; frəm] [hoʊl] [raɪp] [stɑːk] [ɪn][ə; eɪ] ['kliːnli] ['mænər] ['gɪvz] [ə; eɪ] [kliːn] [ə'pɪrəns]

Ketchup	made	from	whole	ripe	stock	in	a	cleanly	manner	gives	a	clean	appearance
番茄酱	制成	从	所有的	成熟	库存	在	一个	干净利落	方式	给予	一个	干净的	外貌

['ʌndər][ðə; ði]['maɪkrəskoʊp] ,

under	the	microscope	,
在下面	这	显微镜	,

用整株成熟番茄以干净的方式制成的番茄酱，在显微镜下看起来干净无瑕。

[bʌt; bət][fjuː][moʊldz] , [jiːsts] , [ænd; ənd][bæk'tɪriə] ['biːɪŋ] ['prez(ə)nt] .

but	few	molds	,	yeasts	,	and	bacteria	being	present	.
但	很少	模具	,	酵母	,	和	细菌	存在	展示	.

但霉菌、酵母和细菌含量很少。

[ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , ['ketʃəp] [meɪd] [frʌm; frəm] ['trɪmɪŋ] [stɑːk] ,

On	the	other	hand	,	ketchup	made	from	trimming	stock	,
在	这	其他	手	,	番茄酱	制成	从	修剪	库存	,

另一方面，用边角料制成的番茄酱，

[ɔːr][frʌm; frəm][tə'meɪtoʊz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [ə'laʊd] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

or	from	tomatoes	that	have	been	allowed	to	spoil	,
或者	从	西红柿	那	有	到过	允许	到	剧透	,

或者来自已经腐烂的西红柿，

[kən'teɪnz] [ɪ'mens] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [ðiːz] ['groʊɪŋ] ['ɔrgən,ɪzəm] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [kɪld] [ɪn][ðə; ði]

contains	immense	quantities	of	these	growing	organisms	which	may	be	killed	in	the
包含	巨大	数量	的	这些	生长	生物	哪个	可能	是	被杀	在	这

['prɑːses] [ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃər] ,

process	of	manufacture	,
过程	的	生产	,

含有大量的这类生长中的微生物，这些微生物可能会在生产过程中被杀死。

[bʌt; bət] [stɪl] [gɪv] [pruːf] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kærəktər] [ʌv; əv][ðə; ði] [mə'tɪriəl] [juːst] .

but	still	give	proof	of	the	character	of	the	material	used	.
但	仍然	给	证明	的	这	特点	的	这	材料	用过的	.

但仍然要证明所用材料的特性。

['ketʃəp] [æz; əz] [ˌɔːrdn'erəli] [meɪd] [frʌm; frəm] ['trɪmɪŋ] [stɑːk] [ʃʊd; ʃəd] , ['ðerfɔːr] , [biː; bi] ['dezɪgneɪtɪd]

Ketchup	as	ordinarily	made	from	trimming	stock	should	,	therefore	,	be	designated
番茄酱	作为	按说	制成	从	修剪	库存	应该	,	所以	,	是	指定的

,

,

,

因此，通常用边角料制成的番茄酱应该被这样称呼：

[soʊ][æz; əz][tuː; tə] [ˌdɪfə'renʃieɪt] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] [ðæt] [meɪd] [frʌm; frəm] [saʊnd] [freʃ] [tə'meɪtoʊz] ,

so	as	to	differentiate	it	from	that	made	from	sound	fresh	tomatoes	,
所以	作为	到	区分	它	从	那	制成	从	声音	新鲜的	西红柿	,

为了将其与用新鲜番茄制成的番茄制品区分开来，

[æz; əz][ðə; ði] [tuː] ['prɑːdʌkt] [ɑːr; ər] ['rædɪkli] ['dɪfrənt] .

as	the	two	products	are	radically	different	.
作为	这	二	产品	是	根本	不同的	.

因为这两种产品截然不同。

[ðɪs] [ɪg'zæktnəs] [ɪn] ['leibliŋ] [ɪz] [duː] [noʊ] [les] [tuː; tə][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərər][ðæn; ðən][tuː; tə][ðə; ði]

This	exactness	in	labeling	is	due	no	less	to	the	manufacturer	than	to	the
这	精确	在	标签	是	到期的	不	较少的	到	这	制造商	比	到	这

[kən'suːmər] ,

consumer	,
消费者	,

标签标注的准确性既取决于制造商，也取决于消费者。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɑ:səb(ə)l][tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði] [su:'pɪriər] ['prɑ:dʌkt][ɪn] [fer] [ˌkɑ:mpə'tɪʃ(ə)n][wɪð; wɪθ]

as	it	is	impossible	to	make	the	superior	product	in	fair	competition	with
作为	它	是	不可能的	到	制作	这	优越的	产品	在	公平的	竞赛	和

[ðə; ði] [ɪn'fɪriər] [wʌn] ,

the	inferior	one	,
这	下	一	,

因为在公平竞争中，优质产品不可能与劣质产品竞争。

['ʌðər] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['bi:ɪŋ] ['i:kwəl] , [ən'les] [ðə; ði] [tu:] [ɑ:r; ər] ['prɑ:pərli] ['dezɪgneɪtɪd] ,

other	conditions	being	equal	,	unless	the	two	are	properly	designated	,
其他	状况	存在	平等的	,	除非	这	二	是	适当地	指定的	,

在其他条件相同的情况下，除非两者另有明确规定，

[ðer; ðər] ['bi:ɪŋ] ['nætʃ(ə)rəli][sʌm; səm] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði][praɪs] .

there	being	naturally	some	difference	in	the	price	.
那里	存在	自然	一些	不同之处	在	这	价格	.

价格自然会有所不同。

['futnəuts] :

FOOTNOTES	:
脚注	:

脚注：

[[ə; eɪ]]

[	A	]
[	一个	]

[一个]

['ɔ:rɪdʒɪn][ʌv; əv] ['kʌltɪveɪtɪd] [plænts] , - .

Origin	of	Cultivated	Plants	,	1890	.
起源	的	栽培	植物	,	-	.

栽培植物的起源，1890年。

[[bi:]]

[	B	]
[	B	]

[B]

['wɛbɜ˞] , [eɪtʃ] . [dʒeɪ] . , ['jɪrbʊk] , [ju:] . [es] . [dɪ'pɑ:rtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , - .

Webber	,	H	.	J	.	,	Yearbook	,	U	.	S	.	Department	of	Agriculture	,	1899	.
韦伯	,	H	.	J	.	,	年鉴	,	U	.	S	.	部门	的	农业	,	-	.

韦伯，HJ，《年鉴》，美国农业部，1899 年。

[[si:]]

[	C	]
[	C	]

[C]

[ju:] . [es] . [dept] .

U	.	S	.	Dept	.
U	.	S	.	部门	.

美国部门

[ˌeɪ dʒi: 'ɑ:r] . , ['ɪkspə] .

Agr	.	,	Exper	.
农业	.	,	经验	.

农业，实验

['stʌ, 'ɛ'sti:'eɪ] . ['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d] , - - - , - : - .

Sta	.	Record	,	1899	-	1900	,	11	:	250	.
斯塔	.	记录	,	-	-	-	,	-	:	-	.

斯塔。记录，1899-1900，11：250。

[[diː]]
[D]
[D]

[D]

- , ['dʌbljuː] . [el] . , [ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] ['triːtɪs] [ɑːn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , - , [piː]
Brannt , W . L . , A Practical Treatise on the Manufacture of Vinegar , 1900 , p
- , W . L . , 一个 实际的 论文 在 这 生产 的 醋 , - , p
. - .
. 455 .
. - .

Brannt, WL，《醋的制造实用论著》，1900 年，第 455 页。

[[iː]]
[E]
[E]

[E]

['prɪnsəp(ə)lz][ænd; ənd] ['præktɪs] [ʌv; əv] ['bruːɪŋ] , - , [piː] . - .
Principles and Practice of Brewing , 1907 , p . 284 .
原则 和 实践 的 酿造 , - , p . - .

酿造原理与实践，1907 年，第 284 页。

[[ef]]
[F]
[F]

[F]

['ɪbɪd] . , [piː] . - .
Ibid . , p . 281 .
同上 . , p . - .

同上，第 281 页。

[-] [noʊts] :
Transcriber's notes :
转录员的 笔记 :

转录者注释：

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)n] , [ɪ'tælɪks][ɑːr; ər] [ˌreprɪ'zentɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text version , italics are represented by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 , 斜体 是 代表 经过 _ 下划线 _ .

在文本版本中，斜体用下划线表示。

['mɪsɪŋ] [ɔːr] [ˌɪnkə'rekt] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n][hæz; həz] [bɪn] [rɪ'per] .
Missing or incorrect punctuation has been repaired .
丢失的 或者 错误 标点 有 到过 已修复 .

缺失或错误的标点符号已修正。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [kə'rekʃnz] [hæv; həv] [bɪn] [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði][tekst] : - -
The following corrections have been made to the text : - -
这 下列的 更正 有 到过 制成 到 这 文本 : - -

文本已作如下更正：

[piː] . [eɪt] .
p . 8 .
p . 8 .

第8页

[ə; eɪ][mə'dʒɔːrəti][ʌv; əv][ðə; ði][,mænju'fæktʃərəz] [ɪm'plɔɪ] [wɜːrd] ,
A majority of the manufacturers employ word ,
一个 多数 的 这 制造商 采用 单词 ,

大多数制造商都使用文字，

[hæz; həz] [bɪn] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][ə; eɪ][məˈdʒɔːrəti][ʌv; əv][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃərəz] [ɪmˈplɔɪ] [ðə; ði][wɜːrd] .

has	**been**	**changed**	**to**	**A**	**majority**	**of**	**the**	**manufacturers**	**employ**	**the**	**word**	**.**
有	到过	已更改	到	一个	多数	的	这	制造商	采用	这	单词	.

已改为大多数制造商都使用该词。

[piː] . - .

p	**.**	**28**	**.**
p	.	-	.

第28页。

[wʌn][hæz; həz][hæz; həz] , [ðə; ði]['duːplɪkeɪt][hæz; həz] [bɪn] [rɪˈmuːvd] .

one	**has**	**has**	**,**	**the**	**duplicate**	**has**	**been**	**removed**	**.**
一	有	有	,	这	复制	有	到过	已移除	.

一个已拥有，重复项已被删除。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神